叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 3 个章节

1. 管家的珍贵礼物；(the Housekeeper's Valuable Present; Or,) 000001

2. 管家的珍贵礼物；(the Housekeeper's Valuable Present; Or,) 000002

3. 管家的珍贵礼物；(the Housekeeper's Valuable Present; Or,) 000003

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

管家的珍贵礼物；(The Housekeeper's Valuable Present; Or,)

[ðə; ði]['kʌvə(r)] ['ɪmɪdʒ] [wɒz; wəz] [kri'eɪtɪd] [baɪ][ðə; ði][træns'kraɪbə(r)][ænd; ənd][ɪz] [pleɪst] [ɪn][ðə; ði]['pʌblɪk]
The **cover** **image** **was** **created** **by** **the** **transcriber** **and** **is** **placed** **in** **the** **public**
这 覆盖 图像 曾是 创建 经过 这 转录员 和 是 放置 在 这 民众
[də'meɪn] .
domain **.**
领域 .

封面图片由转录者创作，并置于公共领域。

[ðə; ði]
THE
这

这

['haʊsˌkiːpərz]
HOUSEKEEPER's
管家的

管家的

['væljuəb(ə)l]
VALUABLE
有价值的

有价值的

['prez(ə)nt] :
PRESENT **:**
展示 :

展示:

[ɔː(r)] ,
OR **,**
或者 ,

或者,

['leɪdiz] ['klɒzɪt] [kəm'pænjən] .
Lady's **Closet** **Companion** **.**
女士的 壁橱 伴侣 .

女士衣橱伴侣。

['biːɪŋ] [ə; eɪ]
BEING **A**
存在 一个

成为

[njuː] [ænd; ənd] [kəm'pliːt]
NEW **AND** **COMPLETE**
新的 和 完全的

全新且完整

[ɑːt] [ɒv; əv] [prɪ'peərɪŋ]
ART **OF** **PREPARING**
艺术 的 准备

准备的艺术

[kən'fekt, 'kɔnfekt] ,
CONFECTS **,**
糖果 ,

糖果,

[ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə]
ACCORDING **TO**
根据 到

根据

['mɒd(ə)n] ['præktɪs] .
MODERN **PRACTICE** **.**
现代的 实践 .

现代实践。

[kəm'praɪz] ['ʌndə(r)][ðə; ðiː] ['fɒləʊɪŋ] [pɑːts] ; [vɪz] .
Comprized **under** **the** **following** **Parts** **;** **viz** **.**
组成 在下面 这 下列的 部分 ; 即 .

由以下部分组成:

[aɪ] . ['dɪfrənt] ['meθədz] [ænd; ənd] [dɪ'griːz] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [ænd; ənd]['klærəfaɪɪŋ]['ʃʊgə(r)] .
I **.** **Different** **Methods** **and** **Degrees** **of** **boiling** **and** **clarifying** **Sugar** **.**
我 . 不同的 方法 和 学位 的 沸腾 和 澄清 糖 .

一、不同煮沸和澄清糖的方法和程度。

[ˌaɪ 'aɪ] .
II **.**
二 .

二、

['meθədz] [ɒv; əv] [prɪ'zɜːrv] ['veəriəs] [fruːts] [ɪn] ['sɪrəps] , & [siː] .
Methods **of** **preserving** **various** **Fruits** **in** **Syrups** **,** **&** **c** **.**
方法 的 保存 各种各样的 水果 在 糖浆 , & c .

用糖浆等保存各种水果的方法

[θriː] .
III **.**
三、 .

三、

['meθədz] [ɒv; əv] ['meɪkɪŋ] ['mɑːməleɪd] , [dʒæmz] , [peɪsts] , & [siː] .
Methods **of** **making** **Marmalades** **,** **Jams** **,** **Pastes** **,** **&** **c** **.**
方法 的 制作 果酱 , 果酱 , 糊状物 , & c .

制作果酱、果泥、果酱等的方法

[ˌaɪ 'viː] .
IV **.**
第四 .

四、

['meθədz] [ɒv; əv] ['meɪkɪŋ] ['sɪrəps] , ['kʌstəd] , ['dʒeliz] , [blɑːntʃ] - [meɪndʒ] , [kən'sɜːvz] , ['sɪləbʌb] , &
Methods **of** **making** **Syrups** **,** **Custards** **,** **Jellies** **,** **Blanch** **-** **mange** **,** **Conserves** **,** **Syllabubs** **,** **&**
方法 的 制作 糖浆 , 蛋奶冻 , 果冻 , 布兰奇 - 疥癣 , 保护 , 教学大纲 , &
[siː] .
c **.**
c .

制作糖浆、蛋奶冻、果冻、焯水甜点、蜜饯、奶冻等的方法。

[viː] . ['meθədz] [ɒv; əv] [prɪ'zɜːrv] ['veəriəs] [fruːts] [ɪn]['brændi] .
V **.** **Methods** **of** **preserving** **various** **Fruits** **in** **Brandy** **.**
V . 方法 的 保存 各种各样的 水果 在 白兰地 .

V. 用白兰地保存各种水果的方法。

['sɪksθ] .
VI **.**
六年级 .

六、

['meθədz] [ɒv; əv] ['meɪkɪŋ] [ə; eɪ][və'raɪəti][ɒv; əv] ['bɪskɪts] , [rɪtʃ] [keɪks] , & [si:] . & [si:] .
Methods of making a Variety of Biscuits , rich Cakes , & c . & c .
方法 的 制作 一个 种类 的 饼干 , 富有的 蛋糕 , & c . & c .

制作各种饼干、蛋糕等的方法

[sevn] .
VII .
七 .

七、

['meθədz] [ɒv; əv] ['mɪksɪŋ] , ['fri:zɪŋ] , [ænd; ənd] ['wɜ:kɪŋ] [aɪs] [kri:mz] .
Methods of mixing , freezing , and working Ice Creams .
方法 的 混合 , 冷冻 , 和 在职的 冰 乳霜 .

冰淇淋的混合、冷冻和加工方法。

[eɪtθ] .
VIII .
八 .

第八章

['meθədz] [ɒv; əv] [prɪ'peərɪŋ] ['kɔ:djəlz] [ænd; ənd] [meɪd] [waɪnz] .
Methods of preparing Cordials and made Wines .
方法 的 准备 甜酒 和 制成 葡萄酒 .

制作甜酒和自酿葡萄酒的方法。

[wɪð] [ə; eɪ][və'raɪəti][ɒv; əv]['ʌðə(r)]['ju:sf(ə)l][ænd; ənd] ['elɪgənt] ['ɑ:tɪk(ə)lz] .
With a Variety of other useful and elegant Articles .
和 一个 种类 的 其他 有用 和 优雅的 文章 .

以及其他各种实用且精美的文章。

[baɪ] ['rɒbət] ['æbət] ,
By ROBERT ABBOT ,
经过 罗伯特 方丈 ,

作者：罗伯特·阿博特

[leɪt] [ə'prentɪs] [tu:; tə] ['mesəz] . ['nɛgri] & ['gʌntə(r)] ,
Late apprentice to Messrs . Negri & Gunter ,
晚的 学徒 到 先生们 . 内格里 & 冈特 ,

曾是内格里和冈特先生的学徒

[kən'fekʃənəz] , [ɪn]['bɜ:kli; 'bɑ:kli][skweə(r)] .
Confectioners , in Berkeley Square .
糖果商 , 在 伯克利 正方形 .

位于伯克利广场的糖果店。

['prɪntɪd] [fɔ:(r); fə(r)][ðə; ði] ['ɔ:θə(r)] ;
PRINTED FOR THE AUTHOR ;
打印 为了 这 作者 ;

供作者本人打印；

[ænd; ənd][səʊld][baɪ][si:] . [kʊk] , [nəʊ] . - , ['peɪtə(r)] - ['nɒstər] [rəʊ] ;
And sold by C . COOKE , No . 17 , Pater - noster Row ;
和 卖 经过 C . 库克 , 不 . - , 帕特 - 诺斯特 排 ;

由 C. COOKE 出售，地址：Pater-noster Row 17 号；

[ænd; ənd][ɔ:l]['ʌðə(r)] ['bʊkselə(r)] [ɪn] [taʊn] [ænd; ənd] ['kʌntri] .
and all other Booksellers in Town and Country .
和 全部 其他 书店 在 镇 和 国家 .

以及城乡所有其他书商。

[[praɪs] 2s . [səʊd] , [ɔ:(r)] 2s .
[Price 2s . sewed , or 2s .
[价格 2s . 缝制的 , 或者 2s .

[价格 2 先令，缝制，或 2 先令。

6d .
6d .
6d .

6d.

['niːtli] [baʊnd] .]
neatly bound .]
整齐地 边界 .]

装订整齐。

[θriː]
III
三、

三

['prefəs] .
PREFACE .
前言 .

前言。

['djʊərɪŋ] [ðə; ði] [kɔːs] [ɒv; əv][maɪ] [ə'prentɪʃɪp] [wɪð] ['mesəz] . ['nɛgri] [ænd; ənd]['gʌntə(r)] , [ɪn]
DURING the course of my apprenticeship with Messrs . Negri and Gunter , in
期间 这 课程 的 我的 学徒制 和 先生们 . 内格里 和 冈特 , 在
['bɜːkli; 'bɑːkli][skweə(r)] ,
Berkeley Square ,
伯克利 正方形 ,

在伯克利广场的内格里和冈特先生那里当学徒期间，

['meni] ['haʊskiːpə(r)] [tuː; tə] ['nəʊblmən] [ænd; ənd] ['dʒentlmən] , [ɒn]['speʃ(ə)l] [ə'keɪʒnz] , [wɜː(r); wə(r)]
many housekeepers to noblemen and gentlemen , on special occasions , were
许多 管家 到 贵族 和 先生们 , 在 特别的 场合 , 是
['friːkwəntli] ['prez(ə)nt] ,
frequently present ,
频繁地 展示 ,

许多贵族和绅士的管家在特殊场合经常出席。

[ɪn]['ɔːdə(r)][tuː; tə] [əb'zɜːv] ['aʊə(r)][pɪ'kjuːliə(r)] ['meθəd] [ɒv; əv] [prɪ'peərɪŋ] [kən'fekt, 'kɔnfekt] .
in order to observe our peculiar method of preparing confects .
在 命令 到 观察 我们的 奇特 方法 的 准备 糖果 .

为了观察我们独特的糖果制作方法。

[sɪns] [ai] [left] ['mesəz] . ['nɛgri] [ænd; ənd]['gʌntə(r)] , [ai][hæv; həv][hæd; həd]['friːkwənt] [ˌæplɪ'keɪʃ(ə)nz]
Since I left Messrs . Negri and Gunter , I have had frequent applications
自从 我 左边 先生们 . 内格里 和 冈特 , 我 有 有 频繁 应用程序
[frɒm; frəm] [ðəʊz] [p'ɜːsənz] ,
from those persons ,
从 那些 人 ,

自从我离开内格里先生和冈特先生之后，我经常收到他们的来信。

[æz; əz] [wel] [æz; əz]['ʌðə(r)z] , [fɔː(r); fə(r)] [rɪ'siːts] [ænd; ənd] [ˌɪnfə'meɪʃ(ə)n] [rɪ'spektɪŋ] [ɪm'prʊvmənt]
as well as others , for receipts and information respecting improvements
作为 出色地 作为 其他的 , 为了 收据 和 信息 尊重 改进
[ænd; ənd] [ə'dɪʃən] [tuː; tə] [ðɪs] [ɑːt] .
and additions to this art .
和 新增内容 到 这 艺术 .

以及其他方面，以获取有关该技术的改进和补充的收据和信息。

[bʌt; bət] ['biːɪŋ] [ɪn'geɪdʒd] [ɪn][ðə; ði] ['sɜːvɪs] [ɒv; əv] ['sevrəl] ['nəʊblmən] ,
But being engaged in the service of several noblemen ,
但 存在 已订婚的 在 这 服务 的 一些 贵族 ,

但他受雇于几位贵族，

[ænd; ənd] [ˌðeə'baɪ] [dɪ'praɪvd] [ɒv; əv][ðə; ði] [ˌɒpə'tjuːnəti] [ɒv; əv] [ə'tendɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði] ['njuːmərəs]
and 和 | **thereby** 从而 | **deprived** 被剥夺的 | **of** 的 | **the** 这 | **opportunity** 机会 | **of** 的 | **attending** 参加 | **to** 到 | **the** 这 | **numerous** 很多的

[ˌæplɪ'keɪʃ(ə)nz] [frɒm; frəm] [rɪ'spektɪv] ['haʊskiːpə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [njuː] [rɪ'siːts] ,
applications 应用程序 | **from** 从 | **respective** 各自 | **housekeepers** 管家 | **for** 为了 | **New** 新的 | **Receipts** 收据 | **,** ,

因此，他们失去了处理各管家提交的大量新收据申请的机会。

[aɪ] [dɪ'tɜːmɪnd] [tuː; tə] [fɔːm] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['triːtɪs] , [ðæt] [ðeɪ] [maɪt] ['prez(ə)nt][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ðeə(r)]
I 我 | **determined** 决定 | **to** 到 | **form** 形式 | **the** 这 | **following** 下列的 | **Treatise** 论文 | **,** , | **that** 那 | **they** 他们 | **might** 可能 | **present** 展示 | **it** 它 | **to** 到 | **their** 他们的

[frendz] ;
friends 朋友们 | **;** ;

我决定撰写以下论文，以便他们可以将其呈献给他们的朋友；

[ænd; ənd] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [maɪt] [sə'plaɪ] [ðə; ði] [pleɪs] [ɒv; əv]['pɜːsən(ə)l][ˌæplɪ'keɪʃ(ə)n] ,
and 和 | **that** 那 | **it** 它 | **might** 可能 | **supply** 供应 | **the** 这 | **place** 地方 | **of** 的 | **personal** 个人的 | **application** 应用 | **,** ,

并且它可能提供个人申请的场所，

[aɪ][hæv; həv] [kəm'praɪz] [ɪn][ˌaɪ 'tiː] ['evri] ['ɑːtɪk(ə)l] [ðæt] [ɪz] ['nesəsəri] [tuː; tə]['rendə(r)][ðə; ði]['riːdə(r)][ə; eɪ]
I 我 | **have** 有 | **comprized** 组成 | **in** 在 | **it** 它 | **every** 每一个 | **article** 文章 | **that** 那 | **is** 是 | **necessary** 必要的 | **to** 到 | **render** 使成为 | **the** 这 | **reader** 读者 | **a** 一个

[prə'fɪʃ(ə)nt] [ɪn][ðə; ði][ɑːt] .
proficient 精通 | **in** 在 | **the** 这 | **art** 艺术 | **.** .

本书囊括了使读者精通这门艺术所必需的所有文章。

[frɒm; frəm][ðə; ði]['neɪtʃə(r)][ɒv; əv][maɪ][ˌɒkju'peɪʃ(ə)n] , [ænd; ənd][ðə; ði][taɪm] ['nesəsəri] [tuː; tə][ə'kwaɪə(r)]
From 从 | **the** 这 | **nature** 自然 | **of** 的 | **my** 我的 | **occupation** 职业 | **,** , | **and** 和 | **the** 这 | **time** 时间 | **necessary** 必要的 | **to** 到 | **acquire** 获得

[ə; eɪ] [djuː] ['nɒlɪdʒ] [ɒv; əv][ˌaɪ 'tiː] ,
a 一个 | **due** 到期的 | **knowledge** 知识 | **of** 的 | **it** 它 | **,** ,

鉴于我的职业性质，以及掌握相关知识所需的时间，

[aɪ] ['kænɒt] [biː; bi][sə'pəʊzd; sə'pəʊzɪd]['kwɒlɪfaɪd][tuː; tə] [raɪt] [ɪn][ə; eɪ] ['mɑːstəli] [staɪl] ;
I 我 | **cannot** 不能 | **be** 是 | **supposed** 据称 | **qualified** 合格的 | **to** 到 | **write** 写 | **in** 在 | **a** 一个 | **masterly** 精湛 | **stile** 风格 | **;** ;

我并不具备创作大师级作品的资格；

[ænd; ənd][ˌeɪ 'em] ['ðeəfɔː(r)] [ɪn'klaɪnd][tuː; tə][həʊp][ðə; ði]['kændɪd]['riːdə(r)] [wɪl] [biː; bi][dɪ'spəʊzd][tuː; tə]
and 和 | **am** 是 | **therefore** 所以 | **inclined** 倾斜 | **to** 到 | **hope** 希望 | **the** 这 | **candid** 坦率 | **reader** 读者 | **will** 将要 | **be** 是 | **disposed** 处置 | **to** 到

[ˌəʊvə'lʊk]
overlook 俯瞰

因此，我倾向于希望坦诚的读者能够忽略这一点。

[ˌaɪ 'viː]
IV 第四

第四

['eni] ['lɪt(ə)l]['erə(r)z] [ðæt] [meɪ] [biː; bi] [əb'zɜːvd] [ɪn] [ðɪs] ['triːtɪs] ,
any 任何 | **little** 小的 | **errors** 错误 | **that** 那 | **may** 可能 | **be** 是 | **observed** 观察到 | **in** 在 | **this** 这 | **Treatise** 论文 | **,** ,

本论文中可能存在的任何小错误，

[kən'sɪdərɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][nɒt][æz; əz][ðə; ði] [prə'dʌkʃ(ə)n] [ɒv; əv][ə; eɪ]['skɒlə(r)] , [bʌt; bət][ðə; ði] ['eseɪ] [ɒv; əv][ə; eɪ]

considering	it	not	as	the	production	of	a	scholar	,	but	the	essay	of	a
考虑	它	不是	作为	这	生产	的	一个	学者	,	但	这	散文	的	一个

[mæn] ,

man	,
男人	,

不将其视为学者的著作，而视为一个人的文章，

[huː] [hæz; həz][dɪ'vəʊtɪd][ðə; ði]['greɪtə(r)][pɑːt][ɒv; əv][hɪz; ɪz][laɪf][tuː; tə][ðə; ði] [pə'sjuːt] [ɒv; əv][ðə; ði][ɑːt]

who	has	devoted	the	greater	part	of	his	life	to	the	pursuit	of	the	art
WHO	有	奉献	这	更大的	部分	的	他的	生活	到	这	追逐	的	这	艺术

['ʌndə(r)][kənˌsɪdə'reɪʃ(ə)n] .

under	consideration	.
在下面	考虑	.

他将毕生大部分精力都投入到对这门艺术的追求中。

[aɪ] [prɪ'zjuːm] [maɪ] ['hævɪŋ] [sɜːvd] [æn; ən] [ə'prentɪʃɪp] [tuː; tə][men][ɒv; əv] [sʌtʃ] ['emɪnəns] [ɪn][ðə; ði]

I	presume	my	having	served	an	apprenticeship	to	men	of	such	eminence	in	the
我	怙	我的	拥有	服务	一个	学徒制	到	男人	的	这样的	卓越	在	这

[laɪn][ɒv; əv] [kən'fekʃənəri] ,

line	of	Confectionary	,
线	的	糖果	,

我推测，我曾在糖果制作领域如此杰出的人士门下当过学徒，

[ænd; ənd] [sʌtʃ] [rɪˌspektə'bɪlətɪ] [ɪn][ðeə(r)] [kə'nekʃ(ə)nz] [æz; əz] ['mesəz] . ['nɛgri] & ['gʌntə(r)] ,

and	such	respectability	in	their	connections	as	Messrs	.	Negri	&	Gunter	,
和	这样的	体面	在	他们的	连接	作为	先生们	.	内格里	&	冈特	,

以及他们在人脉关系中享有的良好声誉，例如 Negri 和 Gunter 先生，

[ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] [kən'sɪdəd] [æz; əz][ə; eɪ] [ˌrekəmen'deɪʃn] [ɒv; əv][ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [ʃiːts] ;

that	it	will	be	considered	as	a	recommendation	of	the	following	sheets	;
那	它	将要	是	经过考虑的	作为	一个	推荐	的	这	下列的	纸张	;

这将被视为对以下表格的推荐；

[ænd; ənd][æz; əz][ɔːl][ðə; ði] ['triːtɪs] [aɪ][hæv; həv] [siːn] [kən'teɪn]['əʊnli][əʊld][ænd; ənd][ɪk'spləʊdɪd]

and	as	all	the	Treatise	I	have	seen	contain	only	old	and	exploded
和	作为	全部	这	论文	我	有	已见	包含	仅有的	老的	和	爆炸了

[rɪ'siːts] ,

Receipts	,
收据	,

而且，我所见过的所有论著都只包含陈旧且已失效的收据，

['rendə(r)][ˌaɪ 'tiː] ['nesəsərɪ] [ðæt] ['sʌmθɪŋ] [njuː] [ʃʊd; ʃəd] [ə'pɪə(r)] [ɒn][ðə; ði]['sʌbdʒɪkt] ;

render	it	necessary	that	something	new	should	appear	on	the	subject	;
使成为	它	必要的	那	某物	新的	应该	出现	在	这	主题	;

因此有必要就此主题发表新的文章；

[ænd; ənd][æz; əz][ðə; ði] [rɪ'siːts] [aɪ][hæv; həv]['gɪv(ə)n][ɑː(r); ə(r)][ðə; ði] [rɪ'zʌlt] [ɒv; əv][maɪ] [əʊn] ['præktɪs]

and	as	the	receipts	I	have	given	are	the	result	of	my	own	practice
和	作为	这	收据	我	有	给定	是	这	结果	的	我的	自己的	实践

[ænd; ənd] [ɪk'spɪərɪəns] ,

and	experience	,
和	经验	,

我所提供的收据都是我个人实践和经验的结果，

[aɪ] [θɪŋk] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['sæŋkʃn] [tuː; tə][ðə; ði]['prez(ə)nt] [ˌʌndə'teɪkɪŋ] .

I	think	it	will	add	a	sanction	to	the	present	undertaking	.
我	思考	它	将要	添加	一个	制裁	到	这	展示	承诺	.

我认为这将对目前的行动起到制裁作用。

[ə'pɒn] [ðə; ði] [həʊl] ,
Upon **the** **whole** **,**
之上 这 所有的 ,

总的来说，

[æz; əz] [ai] [hæv; həv] [nɒt] [əʊ'mɪtɪd] ['eni] ['ɑːtɪk(ə)l] [ðæt] [kæn; kən] [biː; bi] ['juːsf(ə)l] [tuː; tə] ['haʊskiːpə(r)] [ɪn]
as **I** **have** **not** **omitted** **any** **article** **that** **can** **be** **useful** **to** **housekeepers** **in**
作为 我 有 不是 省略 任何 文章 那 能 是 有用 到 管家 在
[pə'tɪkjələ(r)] ,
particular **,**
特别的 ,

由于我没有遗漏任何对家庭主妇特别有用的文章，

[ænd; ənd] ['fæmɪlɪz] [ɪn] ['dʒen(ə)rəl] ,
and **families** **in** **general** **,**
和 家庭 在 一般的 ,

以及一般的家庭，

[ai] [trʌst] [ai] [hæv; həv] [nɒt] ['ærəugeit] [tuː; tə] [maɪ'self] [ə; eɪ] [raɪt] [tuː; tə] [wɪtʃ] [ai] [hæv; həv] [nəʊ] [kleɪm] ,
I **trust** **I** **have** **not** **arrogated** **to** **myself** **a** **right** **to** **which** **I** **have** **no** **claim** **,**
我 相信 我 有 不是 僭越 到 我 一个 正确的 到 哪个 我 有 不 宣称 ,

我希望我没有僭越自己应享有的权利。

[ɪn] ['priːfɪksɪŋ] [tuː; tə] [maɪ] [wɜːk] [ðə; ði] ['taɪt(ə)l] [ɒv; əv]
in **prefixing** **to** **my** **work** **the** **title** **of**
在 前缀 到 我的 工作 这 标题 的

在我的作品标题前加上前缀

[ðə; ði] ['haʊsˌkiːpərz] ['væljuəb(ə)l] ['prez(ə)nt] .
THE **HOUSEKEEPER'S** **VALUABLE** **PRESENT** **.**
这 管家的 有价值的 展示 .

管家的珍贵礼物。

[ɑː(r)] . ['æbət] .
R **.** **ABBOT** **.**
拉 . 方丈 .

R. ABBOT。

[viː]
V
V

V

['kɒntents] .
CONTENTS **.**
内容 .

内容。

[pɑːt] [ai] .
PART **I** **.**
部分 我 .

第一部分。

[peɪdʒ] .
Page **.**
页 .

页。

[tuː; tə] ['klærəfaɪ] ['ʃʊgə(r)] -
To **clarify** **sugar** **13**
到 阐明 糖 -

为了澄清糖 13

[tuː; tə] [bɔɪl] ['ʃʊgə(r)] [tuː; tə] [ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] [smuːð] -
To **boil** **sugar** **to** **the** **degree** **called** **smooth** **14**
到 熬 糖 到 这 程度 称为 光滑的 -

将糖煮至顺滑的程度 14

[tuː; tə] [bɔɪl] ['ʃʊgə(r)] [tuː; tə] [ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] [pɜːld] -
To **boil** **sugar** **to** **the** **degree** **called** **pearled** **15**
到 熬 糖 到 这 程度 称为 珍珠 -

将糖煮至珍珠状的程度 15

[tuː; tə] [bɔɪl] ['ʃʊgə(r)] [tuː; tə] [ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] [bləʊn] -
To **boil** **sugar** **to** **the** **degree** **called** **blown** **15**
到 熬 糖 到 这 程度 称为 吹 -

将糖煮至所谓的"爆糖"程度 15

[tuː; tə] [bɔɪl] ['ʃʊgə(r)] [tuː; tə] [ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] ['feðəd] -
To **boil** **sugar** **to** **the** **degree** **called** **feathered** **16**
到 熬 糖 到 这 程度 称为 羽毛 -

将糖煮至羽状16度

[tuː; tə] [bɔɪl] ['ʃʊgə(r)] [tuː; tə] [ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] ['kræk(ə)ld] -
To **boil** **sugar** **to** **the** **degree** **called** **crackled** **16**
到 熬 糖 到 这 程度 称为 噼啪作响 -

将糖煮至裂纹状（16）

[tuː; tə] [bɔɪl] ['ʃʊgə(r)] [tuː; tə] [ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] - -
To **boil** **sugar** **to** **the** **degree** **called** **carmelled** **16**
到 熬 糖 到 这 程度 称为 - -

将糖煮至焦糖化程度 16

[pɑːt] [ˌaɪ 'aɪ] .
PART **II** **.**
部分 二 .

第二部分。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] ['ɒrɪndʒɪz] [ɔː(r)] ['leməNz] [həʊl] -
To **preserve** **oranges** **or** **lemons** **whole** **17**
到 保存 橙子 或者 柠檬 所有的 -

要将橙子或柠檬完整保存 17

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] ['tʃeriz] [wɪ'ðaʊt] [stəʊnz] -
To **preserve** **cherries** **without** **stones** **18**
到 保存 樱桃 没有 石头 -

保存无核樱桃的方法 18

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] ['tʃeriz] [wɪð] [stəʊnz] -
To **preserve** **cherries** **with** **stones** **19**
到 保存 樱桃 和 石头 -

保存带核樱桃的方法 19

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [waɪt] [piː] [plʌmz] -
To **preserve** **white** **pea** **plums** **19**
到 保存 白色的 豌豆 李子 -

为了保存白豌豆李 19

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] ['jeləʊ] [plʌmz] ['kɒmənli] [kɔːld] ['jeləʊ] ['mɑːgɪt] -
To **preserve** **yellow** **plums** **commonly** **called** **yellow** **margates** **20**
到 保存 黄色的 李子 通常 称为 黄色的 马盖特 -

为了保存俗称黄马盖特李子的黄李子 20

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] ['dæməsiːn] -
To **preserve** **damascenes** **21**
到 保存 大马士革 -

为了保存大马士革21

[tuː; tə] [prɪˈzɜːv] [ˈməʊgl] , [ɔː(r)] [lɑːdʒ] [eg] [plʌmz] -

To	preserve	mogul	,	or	large	egg	plums	21
到	保存	大亨	，或者		大的	蛋	李子	-

为了保存大蛋李子，或称大李子，21

[tuː; tə] [prɪˈzɜːv] [həʊl] [ˈstrɔːb(ə)riz] -

To	preserve	whole	strawberries	22
到	保存	所有的	草莓	-

保存整颗草莓 22

[tuː; tə] [prɪˈzɜːv] [ˈbɑːb(ə)ri] [ɪn] [ˈbʌntʃɪz] -

To	preserve	barberries	in	bunches	23
到	保存	小檗果	在	成捆	-

将小檗果成串保存 23

[tuː; tə] [prɪˈzɜːv] [red] [ˈkʌrənts] [ɪn] [ˈbʌntʃɪz] -

To	preserve	red	currants	in	bunches	23
到	保存	红色的	醋栗	在	成捆	-

为了将红醋栗成捆保存 23

[tuː; tə] [prɪˈzɜːv] [griːn] [geɪdʒ] [plʌmz] -

To	preserve	green	gage	plums	24
到	保存	绿色的	量规	李子	-

为了保存青梅 24

[tuː; tə] [prɪˈzɜːv] [griːn] [ˈɒrɪndʒ] [plʌmz] -

To	preserve	green	orange	plums	25
到	保存	绿色的	橙子	李子	-

保存青橙色李子 25

[tuː; tə] [prɪˈzɜːv] [ˈeɪprɪkɒts] -

To	preserve	apricots	25
到	保存	杏子	-

保存杏子25

[tuː; tə] [prɪˈzɜːv] [griːn] [ˈeɪprɪkɒts] -

To	preserve	green	apricots	26
到	保存	绿色的	杏子	-

保存青杏的方法 26

[tuː; tə] [prɪˈzɜːv] [griːn] [ˈgʊsˌberi] -

To	preserve	green	gooseberries	27
到	保存	绿色的	醋栗	-

保存青醋栗 27

['sɪksθ]

VI

六年级

六

[tuː; tə] [prɪˈzɜːv] [ænˈdʒelɪkə] -

To	preserve	angelica	28
到	保存	当归	-

为了保存当归28

[tuː; tə] [prɪˈzɜːv] [ˈeɪprɪkɒt] , [ɔː(r)] [piːtʃ] [tʃɪps] -

To	preserve	apricot	,	or	peach	chips	28
到	保存	杏	，或者		桃	芯片	-

为了保存杏子或桃片 28

[tuː; tə] [prɪˈzɜːv] [fɪgz] -

To	preserve	figs	29
到	保存	无花果	-

为了保存无花果 29

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [draɪd] ['tʃeriz] -
To **preserve** **dried** **cherries** **30**
到 保存 干燥 樱桃 -

保存干樱桃30

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] ['piːtʃɪz] [həʊl] -
To **preserve** **peaches** **whole** **30**
到 保存 桃子 所有的 -

为了将桃子完整保存30天

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [paɪn]['æp(ə)l] [tʃɪps] -
To **preserve** **pine** **apple** **chips** **31**
到 保存 松树 苹果 芯片 -

为了保存菠萝片 31

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [paɪn] ['æplz] [həʊl] -
To **preserve** **pine** **apples** **whole** **31**
到 保存 松树 苹果 所有的 -

为了完整地保存菠萝，需要31个菠萝。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [m'ɛdləz] -
To **preserve** **medlars** **32**
到 保存 枇杷 -

为了保存枇杷32

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [peəz] -
To **preserve** **pears** **33**
到 保存 梨 -

保存梨的方法 33

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [griːn] [liːvz] -
To **preserve** **green** **leaves** **33**
到 保存 绿色的 树叶 -

为了保持绿叶33

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [griːn] [greɪps] -
To **preserve** **green** **grapes** **34**
到 保存 绿色的 葡萄 -

保存青葡萄 34

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [waɪn] ['saʊə(r)] [plʌmz] -
To **preserve** **wine** **sour** **plums** **35**
到 保存 葡萄酒 酸的 李子 -

为了保存葡萄酒，酸梅子35

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [griːn] [laɪmz] -
To **preserve** **green** **limes** **35**
到 保存 绿色的 青柠 -

为了保存青柠 35

[pɑːt] [θriː] .
PART **III** **.**
部分 三、 .

第三部分

['ræzˌbɛri] [dʒæm] -
Rasberry **jam** **36**
覆盆子 果酱 -

覆盆子果酱 36

['eɪprɪkɒt][dʒæm] -
Apricot **jam** **37**
杏 果酱 -

杏子果酱 37

[piːtʃ] [dʒæm] -
Peach **jam** **37**
桃 果酱 -

桃子果酱 37

[paɪn]['æp(ə)l][dʒæm] -
Pine **apple** **jam** **38**
松树 苹果 果酱 -

菠萝果酱 38

['bɑːb(ə)ri] [dʒæm] -
Barberry **jam** **38**
小檗碱 果酱 -

小檗果酱 38

['kʌrənt] [dʒæm] -
Currant **jam** **39**
黑醋栗 果酱 -

醋栗果酱 39

[kwɪns] ['mɑːməleɪd] -
Quince **marmalade** **39**
榲 果酱 -

榅桲果酱 39

[kwɪns] [peɪst] -
Quince **paste** **39**
榲 粘贴 -

榅桲酱 39

['ɒrɪndʒ] ['mɑːməleɪd] -
Orange **marmalade** **40**
橙子 果酱 -

橙子果酱 40

['strɔːbəri] [dʒæm] -
Strawberry **jam** **40**
草莓 果酱 -

草莓酱 40

['ɒrɪndʒ] [peɪst] -
Orange **paste** **41**
橙子 粘贴 -

橙酱 41

[sevn]
VII
七

第七章

['pɪpɪn] [peɪst] [nɒts] -
Pippin **paste** **knots** **41**
皮平 粘贴 绳结 -

皮平糊结 41

[skɒtʃ] ['mɑːməleɪd] -
Scotch **marmalade** **42**
苏格兰威士忌 果酱 -

苏格兰橘子酱 42

['ɔːdʒɪət] [peɪst] -
Orgeat **paste** **42**
奥吉特 粘贴 -

杏仁膏 42

['ɑːmənd] [peɪst] -
Almond paste 42
杏仁 粘贴 -

杏仁膏 42

[ˌmɑːʃˈmæləʊ] [peɪst] -
Marshmallow paste 43
棉花糖 粘贴 -

棉花糖酱 43

[stræsbɔrg] [peɪst] , [ɔː(r)][lˈəʊzəndʒɪz] -
Strasbourgh paste , or lozenges 44
斯特拉斯堡 粘贴 , 或者 锭剂 -

斯特拉斯堡糊剂，或锭剂 44

[blæk] [ˈkʌrənt] [peɪst] -
Black currant paste 44
黑色的 黑醋栗 粘贴 -

黑加仑酱 44

[pɑːt] [ˌaɪ ˈviː] .
PART IV .
部分 第四 .

第四部分

[tuː; tə] [meɪk] [ˌkæpɪˈlɛr] -
To make capillaire 45
到 制作 毛细血管 -

制作毛细管 45

[tuː; tə] [meɪk] [ˈɔːdʒɪət] [ˈsɪrəp] -
To make orgeat syrup 45
到 制作 奥吉特 糖浆 -

制作杏仁糖浆 45

[tuː; tə] [meɪk] [ˈlemən] [ˈsɪrəp] -
To make lemon syrup 46
到 制作 柠檬 糖浆 -

制作柠檬糖浆 46

[ˈkʌrənt] [ˈsɪrəp] -
Currant syrup 46
黑醋栗 糖浆 -

醋栗糖浆 46

[ˌmɑːʃˈmæləʊ] [ˈsɪrəp] -
Marshmallow syrup 47
棉花糖 糖浆 -

棉花糖糖浆 47

[tuː; tə] [meɪk] [ˈræzˌbɛri] [ˈvɪnɪgə(r)] -
To make rasberry vinegar 47
到 制作 覆盆子 醋 -

制作覆盆子醋 47

[tuː; tə] [meɪk] [greɪp] [ˈes(ə)ns] , [ɔː(r)] [ˈsɪrəp] -
To make grape essence , or syrup 48
到 制作 葡萄 本质 , 或者 糖浆 -

制作葡萄精华或糖浆 48

[tuː; tə] [meɪk] [ˈɒrɪndʒ] [ˈes(ə)ns] -
To make orange essence 48
到 制作 橙子 本质 -

制作橙子精华 48

[paɪn]['æp(ə)l] ['sɪrəp] , [ɔː(r)] ['es(ə)ns] -
Pine apple syrup , or essence 49
松树 苹果 糖浆 , 或者 本质 -

菠萝糖浆，或香精 49

[tuː; tə] [meɪk] ['kʌrənt] ['dʒeli] -
To make currant jelly 49
到 制作 黑醋栗 果冻 -

制作醋栗果冻 49

[tuː; tə]['kændi][ɪ'rɪŋgəʊ] [ruːt] -
To candy eringo root 50
到 糖果 eringo 根 -

糖果 eringo 根 50

[tuː; tə]['kændi] ['ɒrɪndʒ] , [ɔː(r)]['lemən] [piːl] -
To candy orange , or lemon peel 50
到 糖果 橙子 , 或者 柠檬 果皮 -

糖渍橙皮或柠檬皮 50

[blæk] ['kʌrənt] ['dʒeli] -
Black currant jelly 51
黑色的 黑醋栗 果冻 -

黑加仑果冻 51

[tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] ['kɒmpɒt] [ɒv; əv] ['pɪpɪn] -
To make a compote of pippins 52
到 制作 一个 果酱 的 皮平斯 -

制作苹果蜜饯 52

['kɒmpɒt] [ɒv; əv]['ɒrɪndʒɪz] -
Compote of oranges 52
果酱 的 橙子 -

橙子蜜饯 52

[tuː; tə] [meɪk] [klɪə(r)] [keɪks] [ɒv; əv][ðə; ði]['dʒeli][ɒv; əv]['eni] [fruːt] -
To make clear cakes of the jelly of any fruit 53
到 制作 清除 蛋糕 的 这 果冻 的 任何 水果 -

用任何水果的果冻制作透明蛋糕 53

[kɑːvz] - [fʊt] ['dʒeli] -
Calves - foot jelly 53
小牛 - 脚 果冻 -

小牛蹄果冻 53

[klɪə(r)] ['ɒrɪndʒ] ['dʒeli] -
Clear orange jelly 54
清除 橙子 果冻 -

透明橙色果冻 54

[eɪtθ]
VIII
八

第八

[blɑːntʃ] - [meɪndʒ] -
Blanch - mange 54
布兰奇 - 疥癣 -

布丁 54

[ʒei] - [meɪndʒ] -
Ge - mange 54
葛 - 疥癣 -

格芒格 54

[tuː; tə] [meɪk] [ˌlemə'neɪd] -

To	make	lemonade	55
到	制作	柠檬水	-

制作柠檬水 55

[tuː; tə] [meɪk] ['ɔːdʒɪət][fɔː(r); fə(r)]['prez(ə)nt][juːz] -

To	make	orgeat	for	present	use	55
到	制作	奥吉特	为了	展示	使用	-

制作现用杏仁膏 55

[tuː; tə] [meɪk] [ˌɒrɪndʒ'eɪd] -

To	make	orangeade	56
到	制作	橙汁	-

制作橙汁56

[tuː; tə] [meɪk] ['ɒrɪndʒ] -

To	make	orange	prawlins	56
到	制作	橙子	蛆虫	-

制作橙子虾仁 56

[red] [bɜːnt] ['ɑːməndz] -

Red	burnt	almonds	56
红色的	烧焦的	杏仁	-

红焦杏仁 56

- ['es(ə)ns] -

Cedraty	essence	57
-	本质	-

雪松精华 57

[tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [kən'sɜːv] [ɒv; əv][hɪps] -

To	make	a	conserve	of	hips	58
到	制作	一个	养护	的	臀部	-

制作臀部58的果酱

[kən'sɜːv] [ɒv; əv]['rəʊzɪz] -

Conserve	of	roses	58
养护	的	玫瑰	-

玫瑰果酱 58

[kən'sɜːv] [ɒv; əv] ['ɒrɪndʒ] ['flaʊəz] -

Conserve	of	orange	flowers	59
养护	的	橙子	花朵	-

橙花蜜饯 59

[rɒk] ['kændi] -

Rock	candy	59
岩石	糖果	-

冰糖 59

[tuː; tə] [meɪk] [gʌm] [peɪst] -

To	make	gum	paste	60
到	制作	胶	粘贴	-

制作60克翻糖膏

['mʌlbəri] ['sɪrəp] -

Mulberry	syrup	60
桑	糖浆	-

桑葚糖浆 60

[pɑːt] [viː] .

PART	V	.
部分	V	.

第五部分

['tʃeriz] [ɪn]['brændi] -
Cherries in brandy 61
樱桃 在 白兰地 -

白兰地樱桃 61

['eɪprɪkɒts][ɪn]['brændi] -
Apricots in brandy 61
杏子 在 白兰地 -

白兰地杏子 61

['piːtʃɪz] [ɪn]['brændi] -
Peaches in brandy 62
桃子 在 白兰地 -

白兰地浸桃 62

['məʊgl] [plʌmz] [ɪn]['brændi] -
Mogul plums in brandy 62
大亨 李子 在 白兰地 -

白兰地浸泡的莫卧儿李子 62

[griːn] ['geɪdʒɪz][ɪn]['brændi] -
Green gages in brandy 63
绿色的 量规 在 白兰地 -

白兰地中的绿色量规 63

[peəz] [ɪn]['brændi] -
Pears in brandy 63
梨 在 白兰地 -

白兰地梨 63

[pɑːt] ['sɪksθ] .
PART VI .
部分 六年级 .

第六部分

[sə'vɔɪ] ['bɪskɪts] -
Savoy biscuits 64
萨沃伊 饼干 -

萨沃伊饼干 64

[spʌndʒ] ['bɪskɪts] -
Spunge biscuits 65
海绵 饼干 -

海绵饼干 65

[ɪks]
IX
第九章

第九章

['pæləs] ['rɔɪəl] ['bɪskɪts] -
Palace royal biscuits 65
宫殿 皇家 饼干 -

宫廷皇家饼干 65

['rɔɪəl] [hɑːt] ['bɪskɪts] -
Royal heart biscuits 65
皇家 心 饼干 -

皇家心形饼干 65

['daɪət] [bred] [keɪks] -
Diet bread cakes 66
饮食 面包 蛋糕 -

减肥面包蛋糕 66

- ['bɪskɪts] -
Naple biscuits 66
- 饼干 -

那不勒斯饼干 66

['ɒrɪndʒ] [hɑːt] ['bɪskɪts] -
Orange heart biscuits 66
橙子 心 饼干 -

橙心饼干 66

[kwiːn] [keɪks] -
Queen cakes 67
女王 蛋糕 -

皇后蛋糕 67

[ʃæm'peɪn] ['bɪskɪts] -
Champaign biscuits 67
原野 饼干 -

香槟饼干 67

[faɪn] [rʌsk] -
Fine rusks 68
美好的烤面包片 -

精致烤面包片 68

[frentʃ] [rʌsk] -
French rusks 68
法语 烤面包片 -

法式烤面包片 68

['jɑːməθ] [keɪks] -
Yarmouth cakes 68
雅茅斯 蛋糕 -

雅茅斯蛋糕 68

['tʌnˌbrɪdʒ] ['wɔːtə(r)] [keɪks] -
Tunbridge water cakes 69
坦布里奇 水 蛋糕 -

坦布里奇水蛋糕 69

- ['bɪskɪts] -
Cedraty biscuits 69
- 饼干 -

雪松饼干 69

[ɪ'tæliən] [keɪks] -
Italian cakes 69
意大利语 蛋糕 -

意大利蛋糕 69

['kɒmən] - -
Common maccaroons 70
常见的 - -

普通马卡龙 70

[frentʃ] - -
French maccaroons 70
法语 - -

法式马卡龙 70

[ˌrætə'fɪə] ['bɪskɪts] -
Ratafia biscuits 70
果酒 饼干 -

拉塔菲亚饼干 70

['ɒrɪndʒ] ['bɪskɪts] -
Orange **biscuits** **71**
橙子 饼干 -

橙味饼干 71

['spæniʃ] [rʌsk] -
Spanish **rusks** **71**
西班牙语 烤面包片 -

西班牙烤面包片 71

- -
Merenges **71**
- -

梅伦格斯 71

['dʒɪndʒə(r)] [keɪks] -
Ginger **cakes** **72**
姜 蛋糕 -

姜饼 72

['dʒɪndʒə(r)] [bred] [nʌts] -
Ginger **bread** **nuts** **72**
姜 面包 坚果 -

姜饼坚果 72

['fɪlbət] ['bɪskɪts] -
Filbert **biscuits** **73**
榛子 饼干 -

榛子饼干 73

['swiːtmiːt] ['bɪskɪts] -
Sweetmeat **biscuits** **73**
蜜饯 饼干 -

甜饼干 73

[rɒk] ['ɑːmənd] ['bɪskɪts] -
Rock **almond** **biscuits** **73**
岩石 杏仁 饼干 -

杏仁饼干 73

[sɪ'rɪndʒ] ['bɪskɪts] -
Syringe **biscuits** **74**
注射器 饼干 -

注射器饼干 74

[ɪ'tæliən] - -
Italian **maccaroons** **74**
意大利语 - -

意大利马卡龙 74

[eks]
X
X

X

- ['bɪskɪts] -
Milfruit **biscuits** **74**
- 饼干 -

米尔果饼干 74

['mɑːtʃˌpeɪn] ['bɪskɪts] -
Marchpane **biscuits** **75**
杏仁 饼干 -

杏仁蛋白软糖饼干 75

['bɪskɪt] [drɒps] -
Biscuit drops 75
饼干 滴 -

饼干滴75

[tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [sə'vɔɪ] [keɪk] -
To make a savoy cake 75
到 制作 一个 萨沃伊 蛋糕 -

制作萨沃伊蛋糕75

[tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [spʌndʒ] [keɪk] -
To make a spunge cake 76
到 制作 一个 海绵 蛋糕 -

制作海绵蛋糕 76

[tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [plʌm] [keɪk] -
To make a plum cake 76
到 制作 一个 李子 蛋糕 -

制作李子蛋糕 76

[tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ][raɪs] [keɪk] -
To make a rice cake 76
到 制作 一个 米 蛋糕 -

制作米糕76

[tuː; tə] [meɪk] [æn; ən]['ɑːmənd] [keɪk] -
To make an almond cake 77
到 制作 一个 杏仁 蛋糕 -

制作杏仁蛋糕 77

[tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ][ˌrætə'fɪə] [keɪk] -
To make a ratafia cake 77
到 制作 一个 果酒 蛋糕 -

制作拉塔菲亚蛋糕 77

[tuː; tə] [meɪk] [keɪks] -
To make anniseed cakes 77
到 制作 茴香 蛋糕 -

制作茴香饼 77

['sɪnəmən] [drɒp] ['bɪskɪts] -
Cinnamon drop biscuits 78
肉桂 降低 饼干 -

肉桂卷饼干 78

[pɑːt] [sevn] .
PART VII .
部分 七 .

第七部分

['friːzɪŋ] [ɒv; əv][aɪs] -
Freezing of ice 79
冷冻 的 冰 -

冰的冻结 79

[tuː; tə][prɪ'peə(r)][ðə; ði] [ˌkɒtʃɪ'niːl] [fɔː(r); fə(r)] ['kʌlərɪŋ] ['dɪfrənt] [sɔːrts][ɒv; əv][aɪs] -
To prepare the cochineal for colouring different sorts of ice 81
到 准备 这 胭脂虫 为了 染色 不同的 排序 的 冰 -

制备胭脂虫以用于给不同种类的冰块着色 81

[aɪs] [kriːmz] , [ɔː(r)] ['ræzˌbɛri] [aɪs] -
Ice creams , or rasberry ice 81
冰 乳霜 , 或者 覆盆子 冰 -

冰淇淋，或覆盆子冰 81

['strɔ:bəri] [dʒæm] -
Strawberry jam 81
草莓 果酱 -

草莓酱 81

['eɪprɪkɒt][aɪs] -
Apricot ice 82
杏 冰 -

杏子冰 82

[paɪn]['æp(ə)l][aɪs] -
Pine apple ice 82
松树 苹果 冰 -

菠萝冰 82

['bɑ:b(ə)ri] [aɪs] -
Barberry ice 82
小檗碱 冰 -

小檗冰 82

['bɪskɪt] [aɪs] -
Biscuit ice 82
饼干 冰 -

饼干冰 82

- [aɪs] -
Pistachia ice 83
- 冰 -

开心果冰 83

[freʃ] ['gʊzbəri] [aɪs] -
Fresh gooseberry ice 83
新鲜的 醋栗 冰 -

新鲜醋栗冰 83

['tʃɒklət] [aɪs] -
Chocolate ice 83
巧克力 冰 -

巧克力冰 83

[freʃ] ['ræzˌbɛri] [aɪs] -
Fresh rasberry ice 84
新鲜的 覆盆子 冰 -

新鲜覆盆子冰 84

[saɪ; zaɪ; ksaɪ; gzaɪ]
XI
十一

十一

[freʃ] ['strɔ:bəri] [aɪs] -
Fresh strawberry ice 84
新鲜的 草莓 冰 -

鲜草莓冰 84

['rɔɪəl] [kri:m] -
Royal cream 84
皇家 奶油 -

皇家奶油 84

['leмən] [kri:m] -
Lemon cream 85
柠檬 奶油 -

柠檬奶油 85

['ɒrɪndʒ] [kriːm] -
Orange cream 85
橙子 奶油 -

橙味奶油 85

[bɜːnt] [kriːm] -
Burnt cream 85
烧焦的 奶油 -

烧焦的奶油 85

[pleɪn] [aɪs] -
Plain ice 85
清楚的 冰 -

普通冰 85

['kɒfi] [aɪs] -
Coffee ice 86
咖啡 冰 -

咖啡冰 86

[tiː] [aɪs] -
Tea ice 86
茶 冰 -

茶冰 86

[ˌrætə'fɪə] [aɪs] -
Ratafia ice 86
果酒 冰 -

拉塔菲亚冰 86

[vɜˑnɛlə] [aɪs] -
Vernella ice 86
维内拉 冰 -

维内拉冰 86

['ɒrɪndʒ] [aɪs] -
Orange ice 87
橙子 冰 -

橙冰 87

['leмən] [aɪs] -
Lemon ice 87
柠檬 冰 -

柠檬冰 87

- [aɪs] -
Cedraty ice 87
- 冰 -

雪松冰 87

[greɪp] [aɪs] -
Grape ice 87
葡萄 冰 -

葡萄冰 87

['ræzˌbɛri] ['wɔːtə(r)] -
Rasberry water 88
覆盆子 水 -

覆盆子水 88

['kʌrənt] ['wɔːtə(r)] -
Currant water 88
黑醋栗 水 -

醋栗水 88

['tʃeri] [aɪs] -
Cherry ice 88
樱桃 冰 -

樱桃冰 88

[pʌntʃ] [aɪs] -
Punch ice 89
冲床 冰 -

潘趣冰89

[peə(r)][aɪs] -
Pear ice 89
梨 冰 -

梨冰 89

[pɑːt] [eɪtθ] .
PART VIII .
部分 八 .

第八部分

[tuː; tə] [meɪk] ['reɪzn] ['ɔːldə(r)] [waɪn] -
To make raisin alder wine 90
到 制作 葡萄干 桤木 葡萄酒 -

制作葡萄干桤木酒 90

['ɒrɪndʒ] [waɪn] -
Orange wine 91
橙子 葡萄酒 -

橙酒 91

['dæməsiːn] [waɪn] -
Damascene wine 91
大马士革 葡萄酒 -

大马士革葡萄酒 91

['gʊzbəri] [waɪn] -
Gooseberry wine 92
醋栗 葡萄酒 -

醋栗酒 92

['kaʊslɪp] [waɪn] -
Cowslip wine 92
报春花 葡萄酒 -

报春花酒 92

[ˌɛksˌaɪ'aɪ]
XII
十二

十二

[bɜːtʃ] [waɪn] -
Birch wine 93
桦木 葡萄酒 -

桦树酒 93

['ræzˌbɛri] [waɪn] -
Rasberry wine 94
覆盆子 葡萄酒 -

覆盆子酒 94

['blækbəri] [waɪn] -
Blackberry wine 94
黑莓 葡萄酒 -

黑莓酒 94

['tʃeri] [waɪn] -
Cherry **wine** **94**
樱桃 葡萄酒 -

樱桃酒 94

['kʌrənt] [waɪn] -
Currant **wine** **95**
黑醋栗 葡萄酒 -

醋栗酒 95

[tuː; tə] [meɪk] ['reɪzn] [waɪn] -
To **make** **raisin** **wine** **95**
到 制作 葡萄干 葡萄酒 -

制作葡萄干酒 95

[tuː; tə] [meɪk] [seɪdʒ] [waɪn] -
To **make** **sage** **wine** **96**
到 制作 圣人 葡萄酒 -

制作鼠尾草酒 96

[tuː; tə] [meɪk] [klɪə(r)] [waɪn] -
To **make** **clear** **wine** **96**
到 制作 清除 葡萄酒 -

酿造清澈的葡萄酒 96

[tuː; tə] [meɪk] [miːd] -
To **make** **mead** **96**
到 制作 蜂蜜酒 -

酿造蜂蜜酒 96

[tuː; tə] [meɪk] [waɪt] [miːd] -
To **make** **white** **mead** **97**
到 制作 白色的 蜂蜜酒 -

酿造白蜂蜜酒 97

[tuː; tə] [meɪk] [mɪlk] [pʌntʃ] -
To **make** **milk** **punch** **97**
到 制作 牛奶 冲床 -

制作牛奶潘趣酒97

[tuː; tə] [meɪk] ['sɪtrən] ['wɔːtə(r)] -
To **make** **citron** **water** **97**
到 制作 香橼 水 -

制作香橼水 97

[ˌrætə'fɪə] ['kɔːdiəl] -
Ratafia **cordial** **98**
果酒 亲切 -

Ratafia 甜酒 98

['ɒrɪndʒ] ['flaʊə(r)] ['brændi] -
Orange **flower** **brandy** **98**
橙子 花 白兰地 -

橙花白兰地 98

['sɜːfɪt] ['wɔːtə(r)] -
Surfeit **water** **99**
过量 水 -

过剩的水 99

['sɪnəmən] ['wɔːtə(r)] -
Cinnamon **water** **99**
肉桂 水 -

肉桂水 99

['nʌtmeg] ['wɔ:tə(r)] -
Nutmeg **water** **100**
肉豆蔻 水 -

肉豆蔻水 100

[mɪnt] ['wɔ:tə(r)] -
Mint **water** **100**
薄荷 水 -

薄荷水 100

['lemən] ['wɔ:tə(r)] -
Lemon **water** **10013**
柠檬 水 -

柠檬水 10013

[ðə; ði]
THE
这

这

[kəm'pli:t]
COMPLETE
完全的

完全的

[kən'fekʃənə(r)] .
CONFECTIONER **.**
糖果商 .

糖果商。

[pɑ:t] [ai] .
PART **I** **.**
部分 我 .

第一部分。

['dɪfrənt] ['meθədz] [ænd; ənd] [dɪ'gri:z] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['ʃʊgə(r)] .
DIFFERENT **METHODS** **AND** **DEGREES** **OF** **BOILING** **SUGAR** **.**
不同的 方法 和 学位 的 沸腾 糖 .

不同的熬糖方法和程度。

[tu:; tə]['klærəfaɪ]['ʃʊgə(r)] .
To **clarify** **Sugar** **.**
到 阐明 糖 .

为了澄清糖的问题。

[teɪk] [ə; eɪ][pæn] [prə'pɔ:ʃənd] [ɪn][saɪz][tu:; tə][ðə; ði]['kwɒntəti][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ju:; jʊ][ɪn'tend][tu:; tə]
TAKE **a** **pan** **proportioned** **in** **size** **to** **the** **quantity** **of** **sugar** **you** **intend** **to**
拿 一个 平底锅 比例匀称 在 尺寸 到 这 数量 的 糖 你 打算 到
['klærəfaɪ] :
clarify **:**
阐明 :

取一个大小与你要澄清的糖的量成比例的平底锅:

[tu:; tə] ['θɜ:ti] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [pʊt] [tu:] ['gælənz] [ɒv; əv]['wɔ:tə(r)] :
to **thirty** **pounds** **of** **sugar** **,** **put** **two** **gallons** **of** **water** **:**
到 三十 磅 的 糖 , 放 二 加仑 的 水 :

三十磅糖，加入两加仑水:

[wɪsk] [ðə; ði] [waɪt] [ɒv; əv][æn; ən] [eg] [ɪn][ðə; ði]['wɔ:tə(r)] , [ænd; ənd][set][ðə; ði][pæn][ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)] ;
whisk **the** **white** **of** **an** **egg** **in** **the** **water** **,** **and** **set** **the** **pan** **on** **the** **fire** **;**
拂 这 白色的 的 一个 蛋 在 这 水 , 和 放 这 平底锅 在 这 火 ;

将蛋清打入水中，然后将平底锅放在火上;

[wen] [ðə; ðɪ]['ʃʊgə(r)] [bɪ'gɪnz] [tu:; tə] [bɔɪl] , [ˌeɪ di: 'di:][hɑ:f][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['wɔ:tə(r)] , [tu:; tə] [prɪ'vent] [ɪts]

when	the	sugar	begins	to	boil	,	add	half	a	pint	of	water	,	to	prevent	its
什么时候	这	糖	开始	到	熬	,	添加	一半	一个	品脱	的	水	,	到	防止	它是

['bɔɪlɪŋ] ['əʊvə(r)] ,

boiling	over	,
沸腾	超过	,

当糖开始沸腾时，加入半品脱水，以防止溢出。

[ænd; ənd]['ɔ:lsəʊ][tu:; tə] raise14

and	also	to	raise14
和	还	到	raise14

并提高14

[ðə; ðɪ] [skʌm] .

the	scum	.
这	浮渣	.

人渣。

['hævɪŋ] [skɪmd] [ðə; ðɪ]['ʃʊgə(r)] [tɪl] [ðeə(r)] [rɪ'meɪnz] ['əʊnli][ə; eɪ] [smɔ:l] [waɪt] [skʌm] , ['təʊtəli] ['dɪfrənt]

Having	skimmed	the	sugar	till	there	remains	only	a	small	white	scum	,	totally	different
拥有	脱脂	这	糖	直到	那里	遗迹	仅有的	一个	小的	白色的	浮渣	,	完全	不同的

[frɒm; frəm][ðə; ðɪ]['ʌðə(r)] ,

from	the	other	,
从	这	其他	,

撇去糖水后，只剩下一层薄薄的白色浮渣，与其他糖水完全不同。

[wɪtʃ] [ɪz][faʊl][ænd; ənd] [blæk] , [teɪk] [ˌaɪ 'ti:] [ɒf] ,

which	is	foul	and	black	,	take	it	off	,
哪个	是	犯规	和	黑色的	,	拿	它	离开	,

那东西又脏又黑，把它脱掉。

[ænd; ənd] [streɪn] [ˌaɪ 'ti:]['ɪntu:][ðə; ðɪ][pæn][ɪn] [wɪtʃ] [ju:; jʊ][ɪn'tend][tu:; tə] [ki:p] [ˌaɪ 'ti:][fɔ:(r); fə(r)][ju:z] .

and	strain	it	into	the	pan	in	which	you	intend	to	keep	it	for	use	.
和	拉紧	它	进入	这	平底锅	在	哪个	你	打算	到	保持	它	为了	使用	.

然后将其过滤到你打算盛放备用的锅中。

[en] . [bi:] .

N	.	B	.
N	.	B	.

注意：

[ə; eɪ][pə'tɪkjələ(r)] [ə'tenʃ(ə)n] [tu:; tə] [ði:z] [ru:lz] , [rɪ'spektɪŋ] [ðə; ðɪ]['klærəfaɪɪŋ][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ,

A	particular	attention	to	these	rules	,	respecting	the	clarifying	of	sugar	,
一个	特别的	注意力	到	这些	规则	,	尊重	这	澄清	的	糖	,

特别注意这些规则，尊重糖的澄清过程，

[wɪl] ['greɪtli] [kən'dju:s] [tu:; tə][ðə; ðɪ] [ɪ'fekt] [ɒv; əv][ðə; ðɪ][də'rekʃ(ə)nz] , [wɪtʃ] [wɪl] [bi:; bi][leɪd] [daʊn]

will	greatly	conduce	to	the	effect	of	the	directions	,	which	will	be	laid	down
将要	非常	有助于	到	这	影响	的	这	方向	,	哪个	将要	是	铺设	向下

[ˌhɪər'ɑ:ftə(r)] .

hereafter	.
此后	.

这将极大地促进下文将要阐述的指示的实施效果。

[tu:; tə] [bɔɪl] ['ʃʊgə(r)][tu:; tə][ðə; ðɪ] [drɪ'gri:] [kɔ:ld] [smu:ð] .

To	boil	Sugar	to	the	Degree	called	Smooth	.
到	熬	糖	到	这	程度	称为	光滑的	.

将糖煮至顺滑的程度。

['hævɪŋ] [fɜ:st]['klærəfaɪd] , [pʊt][ðə; ðɪ]['kwɒntəti][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] [rɪ'kwaɪəd]['ɪntu:][ðə; ðɪ] [prɪ'zɜ:rv] [pæn] ,

Having	first	clarified	,	put	the	quantity	of	sugar	required	into	the	preserving	pan	,
拥有	第一的	澄清	,	放	这	数量	的	糖	必需的	进入	这	保存	平底锅	,

首先澄清一下，然后将所需量的糖放入保鲜锅中。

[ænd; ənd][let][ˌaɪ ˈtiː][bɔɪl]['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)] .

and	let	it	boil	over	the	fire	.
和	让	它	熬	超过	这	火	.

然后让它在火上煮沸。

[juː; jʊ] [wɪl] [ˌæsə'teɪn] [ɪts] ['hævɪŋ] [bɔɪld] [tuː; tə][ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] [smuːð] , [baɪ][ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ]

You	will	ascertain	its	having	boiled	to	the	degree	called	smooth	,	by	the	following
你	将要	探明	它是	拥有	煮沸	到	这	程度	称为	光滑的	,	经过	这	下列的

[ɪk'sperɪmənt] :

experiment	:
实验	:

你可以通过以下实验来确定它是否已经煮至顺滑的程度：

[dɪp][jɔː(r); jə(r)]['fɪŋgə(r)]['ɪntuː][ðə; ði]['ʃʊgə(r)] ; [ðen] [pʊt] [ðæt] ['fɪŋgə(r)][ænd; ənd][jɔː(r); jə(r)] [θʌm]

Dip	your	finger	into	the	sugar	;	then	put	that	finger	and	your	thumb
蘸	你的	手指	进入	这	糖	;	然后	放	那	手指	和	你的	拇指

[tə'geðə(r)] .

together	.
一起	.

将手指蘸上糖，然后将手指和拇指并拢。

[ɪf] [ɪn] ['əʊpənɪŋ] [ðem; ðəm][juː; jʊ] [siː] [ə; eɪ] [smɔːl] [θred] [drɔːn] , [wɪtʃ] ['breɪkɪŋ] [ɪ'miːdiətli]

If	in	opening	them	you	see	a	small	thread	drawn	,	which	breaking	immediately
如果	在	开幕	他们	你	看	一个	小的	线	绘制	,	哪个	打破	立即地

[liːvz] a15

leaves	a15
树叶	a15

如果在打开它们时看到一根细线，线断后会留下一个15。

[drɒp][ɒn][ðə; ði]['fɪŋgə(r)] , [juː; jʊ] [meɪ] [kən'kluːd] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ɪz] [bɔɪld] [tuː; tə][ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld]

drop	on	the	finger	,	you	may	conclude	the	sugar	is	boiled	to	the	degree	called
降低	在	这	手指	,	你	可能	结束	这	糖	是	煮沸	到	这	程度	称为

[smuːð] .

smooth	.
光滑的	.

滴一滴在手指上，你就可以判断糖是否已经煮至顺滑的程度。

[tuː; tə][bɔɪl]['ʃʊgə(r)][tuː; tə][ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] [pɜːld] .

To	boil	Sugar	to	the	Degree	called	Pearled	.
到	熬	糖	到	这	程度	称为	珍珠	.

将糖煮至珠光状态。

[ðɪs] ['meθəd] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['ʃʊgə(r)][ɪz] [ðʌs] [æsə'teind] : [teɪk] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ɒv; əv][ðə; ði]['ʃʊgə(r)] [wen]

This	method	of	boiling	sugar	is	thus	ascertained	:	Take	a	little	of	the	sugar	when
这	方法	的	沸腾	糖	是	因此	已确定	:	拿	一个	小的	的	这	糖	什么时候

['bɔɪlɪŋ] ,

boiling	,
沸腾	,

这样就确定了这种煮糖的方法：煮糖时取少量糖，

[bɪ'twiːn] [jɔː(r); jə(r)]['fɪŋgə(r)][ænd; ənd] [θʌm] , [ænd; ənd] [ɪf] [ɒn] [ˌsepə'reɪʃn] [ə; eɪ] [strɪŋ] [əd'hiəz]

between	your	finger	and	thumb	,	and	if	on	separation	a	string	adheres
之间	你的	手指	和	拇指	,	和	如果	在	分离	一个	细绳	粘着

[tuː; tə][bəuθ] ,

to	both	,
到	两个都	,

用你的手指和拇指夹住，如果分开时一根线同时粘在两根手指上，

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz] [bɔɪld] [tuː; tə][ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] [pɜːld] .

it	is	boiled	to	the	degree	called	pearled	.
它	是	煮沸	到	这	程度	称为	珍珠	.

它被煮至珍珠状。

[tuː; tə] [bɔɪl] ['ʃʊgə(r)] [tuː; tə] [ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] [bləʊn] .

To	boil	Sugar	to	the	Degree	called	Blown	.
到	熬	糖	到	这	程度	称为	吹	.

将糖煮至所谓的"爆糖"程度。

[let] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [bɔɪl] [lɒŋgə(r)] [ðæn; ðən] [ɒn] [ðə; ði] ['fɔːmə(r)] [ə'keɪʒ(ə)n] , [ænd; ənd] [meɪk] [ðə; ði]

Let	the	sugar	boil	longer	than	on	the	former	occasion	,	and	make	the
让	这	糖	熬	更长	比	在	这	以前的	场合	,	和	制作	这

['fɒləʊɪŋ] [ɪk'sperɪmənt] :

following	experiment	:
下列的	实验	:

让糖煮沸的时间比上次更长，并进行以下实验:

[dɪp] [ðə; ði] ['skɪmə(r)] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] ; [teɪk] [ˌaɪ 'tiː] [aʊt] [ɪ'miːdiətli] ;

Dip	the	skimmer	into	the	sugar	;	take	it	out	immediately	;
蘸	这	撇渣器	进入	这	糖	;	拿	它	出去	立即地	;

将漏勺浸入糖中；立即取出；

[ænd; ənd] [ɪf] [ɒn] ['bləʊɪŋ] ['strɒŋli] [θruː] [ðə; ði] [həʊlz] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['skɪmə(r)] , ['lɪt(ə)l] ['blædəz]

and	if	on	blowing	strongly	through	the	holes	of	the	skimmer	,	little	bladders
和	如果	在	吹	强烈	通过	这	孔	的	这	撇渣器	,	小的	膀胱

[ə'pɪə(r)] ,

appear	,
出现	,

如果用力吹过撇渣器的孔洞，出现小囊状物，

[ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [ɪz] [bɔɪld] [tuː; tə] [ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] [bləʊn] . -

the	sugar	is	boiled	to	the	degree	called	blown	.	16
这	糖	是	煮沸	到	这	程度	称为	吹	.	-

糖要熬煮到所谓的"爆糖"程度。16

[tuː; tə] [bɔɪl] ['ʃʊgə(r)] [tuː; tə] [ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] ['feðəd] .

To	boil	Sugar	to	the	Degree	called	Feathered	.
到	熬	糖	到	这	程度	称为	羽毛	.

将糖煮至羽化状态。

[ðɪs] [ɪz] [ə; eɪ] ['haɪə(r)] [dɪ'griː] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['ʃʊgə(r)] [ðæn; ðən] ['aɪðə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['fɔːmə(r)] .

This	is	a	higher	degree	of	boiling	sugar	than	either	of	the	former	.
这	是	一个	更高	程度	的	沸腾	糖	比	任何一个	的	这	以前的	.

这比前两者的糖度都高。

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [pruːvd] [ðʌs] : ['hævɪŋ] [dip] [ðə; ði] ['skɪmə(r)] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] ['ʃeɪkən] [ˌaɪ 'tiː]

It	is	proved	thus	:	Having	dipped	the	skimmer	into	the	sugar	,	and	shaken	it
它	是	已证实	因此	:	拥有	浸入	这	撇渣器	进入	这	糖	,	和	摇晃	它

['əʊvə(r)] [ðə; ði] [pæn] ,

over	the	pan	,
超过	这	平底锅	,

证明方法如下：将漏勺浸入糖中，然后将其倒在锅上，

[gɪv] [ˌaɪ 'tiː] [ə; eɪ] ['sʌd(ə)n] [flɜːt] [bɪ'haɪnd] [juː; jʊ] , [wen] ,

give	it	a	sudden	flirt	behind	you	,	when	,
给	它	一个	突然	调情	在后面	你	,	什么时候	,

当你突然从背后向它抛媚眼时，

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [flaɪz] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['skɪmə(r)] [ɪn] ['pɑːtɪk(ə)lz] [rɪ'zemblɪŋ] ['feðər] , [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [bɔɪld] [tuː; tə]

if	it	flies	from	the	skimmer	in	particles	resembling	feathers	,	it	is	boiled	to
如果	它	苍蝇	从	这	撇渣器	在	颗粒	类似	羽毛	,	它	是	煮沸	到

[ðɪs] [dɪ'griː] .

this	degree	.
这	程度	.

如果水从撇渣器中飞出时呈羽毛状颗粒，则说明水已经煮至这种程度。

[tuː; tə] [bɔɪl] ['ʃʊgə(r)] [tuː; tə] [ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] ['kræk(ə)ld] .

To	boil	Sugar	to	the	Degree	called	Crackled	.
到	熬	糖	到	这	程度	称为	噼啪作响	.

将糖煮至裂纹状。

[ðɪs] [dɪ'griː] [ɪz] [æsə'teind] [ɪn] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['mænə(r)] :

This	degree	is	ascertained	in	the	following	manner	:
这	程度	是	已确定	在	这	下列的	方式	:

该学位按以下方式确定:

[ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] ['hævɪŋ] [bɔɪld] ['sʌmwɒt] [lɒŋgə(r)] [ðæn; ðən] [ɒn] [ðə; ði] ['fɔːmə(r)] ['prəʊses] ; [dɪp] [ə; eɪ]

The	sugar	having	boiled	somewhat	longer	than	on	the	former	process	;	dip	a
这	糖	拥有	煮沸	有些	更长	比	在	这	以前的	过程	;	蘸	一个

['skjuːə(r)] ['ɪntuː] [ˌaɪ 'tiː] ,

skewer	into	it	,
烤肉串	进入	它	,

糖煮的时间比之前的方法稍长一些；用竹签蘸一下，

[ænd; ənd] [ɪ'miːdiətli] ['ɑːftə(r)] ['ɪntuː] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] ;

and	immediately	after	into	cold	water	;
和	立即地	后	进入	寒冷的	水	;

然后立即放入冷水中；

[ɪf] [ɒn] ['drɔːɪŋ] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['skjuːə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [snæps] [laɪk] [glɑːs] ,

if	on	drawing	the	sugar	from	the	skewer	it	snaps	like	glass	,
如果	在	绘画	这	糖	从	这	烤肉串	它	快照	喜欢	玻璃	,

如果从竹签上取下糖时，它像玻璃一样断裂，

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [bɔɪld] [tuː; tə] [ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] ['kræk(ə)ld] .

it	is	boiled	to	the	degree	called	crackled	.
它	是	煮沸	到	这	程度	称为	噼啪作响	.

它被煮至酥脆的程度。

[tuː; tə] [bɔɪl] ['ʃʊgə(r)] [tuː; tə] [ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] - .

To	boil	Sugar	to	the	Degree	called	Carmelled	.
到	熬	糖	到	这	程度	称为	-	.

将糖煮至焦糖化程度。

[ðɪs] [dɪ'griː] [ɪz] [ðʌs] [æsə'teind] : ['hævɪŋ] [bɔɪld] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [lɒŋgə(r)] [stɪl] , -

This	degree	is	thus	ascertained	:	Having	boiled	the	sugar	longer	still	,	17
这	程度	是	因此	已确定	:	拥有	煮沸	这	糖	更长	仍然	,	-

这样就能确定这个度数了：将糖继续熬煮一段时间后，17

[dɪp] [ə; eɪ] ['skjuːə(r)] ['ɪntuː] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [ɪ'miːdiətli] ['ɑːftə(r)] ['ɪntuː] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] .

dip	a	skewer	into	it	,	and	immediately	after	into	cold	water	.
蘸	一个	烤肉串	进入	它	,	和	立即地	后	进入	寒冷的	水	.

将一根竹签浸入水中，然后立即浸入冷水中。

[ɪf] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [biː; bi] [bɔɪld] [tuː; tə] [ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] - ,

If	the	sugar	be	boiled	to	the	degree	called	carmelled	,
如果	这	糖	是	煮沸	到	这	程度	称为	-	,

如果将糖煮至焦糖化的程度，

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [snæp] [ðə; ði] ['veri] ['ɪnstənt] [ˌaɪ 'tiː] ['tʌtʃɪz] [ðə; ði] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [mʌst; məst] [biː; bi]

it	will	snap	the	very	instant	it	touches	the	cold	water	,	and	must	be
它	将要	折断	这	非常	立即的	它	触摸	这	寒冷的	水	,	和	必须	是

['teɪkən] [ɒf] [də'rektli] ,

taken	off	directly	,
已采取	离开	直接地	,

它一接触到冷水就会断裂，必须立即取下。

[tuː; tə] [prɪ'vent] ['bɜːnɪŋ] [ænd; ənd] [dɪsˌkʌlə'reɪʃn] .

to	prevent	burning	and	discolouration	.
到	防止	燃烧	和	变色	.

防止烧焦和变色。

[pɑːt] [ˌaɪ 'aɪ] .

PART	II	.
部分	二	.

第二部分。

['meθədz] [ɒv; əv] [prɪ'zɜːrv] [fruːts] & [siː] .

METHODS	OF	PRESERVING	FRUITS	&	c	.
方法	的	保存	水果	&	c	.

水果等的保藏方法

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] ['ɒrɪndʒɪz] [ɔː(r)] ['lemənz] [həʊl] .

To	preserve	Oranges	or	Lemons	whole	.
到	保存	橙子	或者	柠檬	所有的	.

为了将橙子或柠檬完整保存下来。

['hævɪŋ] [sɪ'lektɪd] [ðə; ði]['lɑːdʒɪst][ænd; ənd][best] ['kʌlәd] ['ɒrɪndʒɪz] , [kɑːv] [ðem; ðəm] , [kʌt][ə; eɪ]

Having	selected	the	largest	and	best	coloured	oranges	,	carve	them	,	cut	a
拥有	已选	这	最大	和	最好的	有色	橙子	,	雕刻	他们	,	切	一个

[raʊnd] [həʊl] [ɪn] [iːtʃ] ,

round	hole	in	each	,
圆形的	洞	在	每个	,

挑选出个头最大、颜色最好的橙子，将它们雕刻开，在每个橙子上挖一个圆孔。

[weə(r)] [ðə; ði] [stɔːk] [gruː] ; [pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ][pæn][ɒv; əv][kəʊld]['wɔːtə(r)] , [set][ðem; ðəm]['əʊvə(r)]

where	the	stalk	grew	;	put	them	into	a	pan	of	cold	water	,	set	them	over
在哪里	这	茎	生长	;	放	他们	进入	一个	平底锅	的	寒冷的	水	,	放	他们	超过

[ðə; ði]['faɪə(r)] ,

the	fire	,
这	火	,

把茎秆长出来的地方，放入一盆冷水中，放在火上烤。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ðem; ðəm] [tɪl] [ðeɪ] [bɪ'kʌm] [səʊ] [spft] [ðæt] [juː; jʊ] [meɪ] [θrʌst] [ə; eɪ] [strɔː] [θruː]

and	boil	them	till	they	become	so	soft	that	you	may	thrust	a	straw	through
和	熬	他们	直到	他们	变得	所以	柔软的	那	你	可能	推力	一个	稻草	通过

[ðem; ðəm] ,

them	,
他们	,

煮至它们软烂到可以用吸管穿过为止。

['ʃɪftɪŋ] [ðə; ði]['wɔːtə(r)] [twaɪs] ['djʊərɪŋ][ðə; ði] [taɪm] [ɒv; əv] [ðɪs] ['bɔɪlɪŋ] ; [ðen] [teɪk] [ðem; ðəm] [aʊt] ,

shifting	the	water	twice	during	the	time	of	this	boiling	;	then	take	them	out	,
转变	这	水	两次	期间	这	时间	的	这	沸腾	;	然后	拿	他们	出去	,

put18

put18
put18

在煮沸过程中换水两次；然后取出，放入18

[ðem; ðəm]

them
他们

他们

['ɪntuː][kəʊld]['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd][let][ðem; ðəm] [rɪ'meɪn] [tɪl] [ðeɪ] [bɪ'kʌm] [kəʊld] ;

into	cold	water	,	and	let	them	remain	till	they	become	cold	;
进入	寒冷的	水	,	和	让	他们	保持	直到	他们	变得	寒冷的	;

放入冷水中，浸泡至冷却；

['ɑːftə(r)] [wɪtʃ] [skuːp] [aʊt][ðə; ði] [kɔːrz] [wɪð] [ə; eɪ] [spuːn] , [pʊt][ðem; ðəm] [ə'gen] ['ɪntuː][kəʊld]['wɔːtə(r)] ,

after	which	scoop	out	the	cores	with	a	spoon	,	put	them	again	into	cold	water	,
后	哪个	舀	出去	这	核心	和	一个	勺子	,	放	他们	再次	进入	寒冷的	水	,

然后用勺子挖出果核，再放入冷水中浸泡。

[ænd; ənd][let][ðem; ðəm][ðeə(r)] [rɪ'meɪn] ['fɔːti] - [eɪt] ['aʊəz] , ['ʃɪftɪŋ] [ðə; ði]['wɔːtə(r)]['djʊərɪŋ] [ðæt]

and	let	them	there	remain	forty	-	eight	hours	,	shifting	the	water	during	that
和	让	他们	那里	保持	四十	-	八	小时	,	转变	这	水	期间	那

[speɪs] [fɔː(r)] [taɪmz] :

space	four	times	:
空间	四	时代	:

让它们在那里停留四十八小时，期间换水四次：

[dreɪn][ðem; ðəm] [wen] ['teɪkən][aʊt] , [pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ðə; ði] [prɪ'zɜːrv] [pæn] , ['kʌvə(r)][ðem; ðəm]

drain	them	when	taken	out	,	put	them	into	the	preserving	pan	,	cover	them
流走	他们	什么时候	已采取	出去	,	放	他们	进入	这	保存	平底锅	,	覆盖	他们

[wɪð] ['klærəfaɪd]['ʃʊgə(r)] ,

with	clarified	sugar	,
和	澄清	糖	,

取出后沥干水分，放入罐中，用澄清糖覆盖。

[ænd; ənd] [ðen] [let][ðem; ðəm] ['sɪmə(r)] ['əʊvə(r)][ə; eɪ]['faɪə(r)][fɔː(r); fə(r)][ə'baʊt] [tuː] ['aʊəz] :

and	then	let	them	simmer	over	a	fire	for	about	two	hours	:
和	然后	让	他们	煨	超过	一个	火	为了	关于	二	小时	:

然后让它们在火上慢炖约两个小时：

[prə'siːd] [ɪn] [ðɪs] ['mænə(r)][fɔː(r); fə(r)]['sev(ə)n][ɔː(r)] [eɪt] [deɪz] ; [ðen] [dreɪn][ðem; ðəm][frɒm; frəm][ðə; ði]

proceed	in	this	manner	for	seven	or	eight	days	;	then	drain	them	from	the
继续	在	这	方式	为了	七	或者	八	天	;	然后	流走	他们	从	这

['ʃʊgə(r)] ,

sugar	,
糖	,

如此反复七八天；然后将它们从糖水中沥干。

[ænd; ənd] ['hævɪŋ] [prɪ'peəd] [ə; eɪ] [freʃ] ['kwɒntəti] [bɔɪld] [tuː; tə][ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] [pɜːld] , [pʊt][ɪn]

and	having	prepared	a	fresh	quantity	boiled	to	the	degree	called	pearled	,	put	in
和	拥有	准备	一个	新鲜的	数量	煮沸	到	这	程度	称为	珍珠	,	放	在

[ðə; ði]['ɒrɪndʒɪz] ,

the	oranges	,
这	橙子	,

将新鲜煮熟的橙汁煮至珍珠状后，放入橙子，

[ænd; ənd] ['hævɪŋ] [bɔɪld] [ðem; ðəm][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [speɪs] [ɒv; əv][æn; ən]['aʊə(r)] ,

and	having	boiled	them	for	the	space	of	an	hour	,
和	拥有	煮沸	他们	为了	这	空间	的	一个	小时	,

煮了一个小时后，

[set][ðem; ðəm][baɪ][fɔː(r); fə(r)][juːz][ɪn][æn; ən] ['ɜːθn] [pæn] , [ɔː(r)][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː] ['glɑːsɪz] ,

set	them	by	for	use	in	an	earthen	pan	,	or	put	them	into	glasses	,
放	他们	经过	为了	使用	在	一个	土	平底锅	,	或者	放	他们	进入	眼镜	,

将它们放在陶罐中备用，或者放入玻璃杯中。

[ænd; ənd]['kʌvə(r)][ðem; ðəm] [wɪð] ['klærəfaɪd]['ʃʊgə(r)] .

and	cover	them	with	clarified	sugar	.
和	覆盖	他们	和	澄清	糖	.

然后在上面撒上澄清的糖。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] ['tʃeriz] [wɪ'ðaʊt] [stəʊnz] .

To	preserve	Cherries	without	Stones	.
到	保存	樱桃	没有	石头	.

保存无核樱桃。

[fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['tʃeriz] [prɪ'peə(r)][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] [bɔɪld] [tuː; tə][ðə; ði] [dɪ'griː]

For	a	pound	of	cherries	prepare	a	pound	of	sugar	boiled	to	the	degree
为了	一个	磅	的	樱桃	准备	一个	磅	的	糖	煮沸	到	这	程度

[kɔːld] [bləʊn] ,

called	blown	,
称为	吹	,

一磅樱桃配一磅糖，熬煮至所谓的"焦糖化"程度。

['ɪntuː] [wɪtʃ] [pʊt][ðə; ði] ['tʃeriz] [stəʊnd] , -

into	which	put	the	cherries	stoned	,	19
进入	哪个	放	这	樱桃	吸食大麻	,	-

将去核的樱桃放入其中，19

[ænd; ənd] ['hævɪŋ] [bɔɪld] [ðem; ðəm] [wel] , [set][ðem; ðəm][baɪ] [tɪl] [ðə; ði][nekst] [deɪ] .

and	having	boiled	them	well	,	set	them	by	till	the	next	day	.
和	拥有	煮沸	他们	出色地	,	放	他们	经过	直到	这	下一个	天	.

煮熟后，放在一旁，留到第二天。

['hævɪŋ] [ðen] [streɪnd] [ðə; ði] ['sɪrəp] , [ˌeɪ diː 'diː][sʌm; səm]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [ə'baʊt] [θriː] [paɪnts][ɒv; əv]

Having	then	strained	the	syrup	,	add	some	sugar	and	about	three	pints	of
拥有	然后	紧张	这	糖浆	,	添加	一些	糖	和	关于	三	品脱	的

['kʌrənt] [dʒuːs][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː] ,

currant	juice	to	it	,
黑醋栗	汁	到	它	,

将糖浆过滤后，加入一些糖和大约三品脱的醋栗汁，

[let][ˌaɪ 'tiː] [bɔɪl] [ə'baʊt] [hɑːf][æn; ən]['aʊə(r)] , [pʊt] [ɪn][ðə; ði] ['tʃeriz] , [bɔɪl] [ɔːl] [tə'geðə(r)] ,

let	it	boil	about	half	an	hour	,	put	in	the	cherries	,	boil	all	together	,
让	它	熬	关于	一半	一个	小时	,	放	在	这	樱桃	,	熬	全部	一起	,

煮沸约半小时后，放入樱桃，一起煮。

[skɪm] [wel] , [ænd; ənd] ['ɑːftəwədz] [set][baɪ][fɔː(r); fə(r)][juːz] .

skim	well	,	and	afterwards	set	by	for	use	.
撇去	出色地	,	和	然后	放	经过	为了	使用	.

撇去浮沫，然后放置备用。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] ['tʃeriz] [wɪð] [stəʊnz] .

To	preserve	Cherries	with	Stones	.
到	保存	樱桃	和	石头	.

保存带核樱桃。

['hævɪŋ] [sɪ'lektɪd] [ðə; ði]['faɪnɪst][mə'reləʊ][fruːt] , [ænd; ənd] ['prɪkt] [iːtʃ] ['tʃeri] [wɪð] [ə; eɪ]['niːd(ə)l] ;

Having	selected	the	finest	morello	fruit	,	and	pricked	each	cherry	with	a	needle	;
拥有	已选	这	最好的	莫雷洛	水果	,	和	刺痛	每个	樱桃	和	一个	针	;

挑选出最好的莫雷洛樱桃，并用针扎破每一颗樱桃；

[pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ] [θɪn] ['klærəfaɪd]['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd][let][ðem; ðəm] ['sɪmə(r)] [æn; ən]['aʊə(r)] ,

put	them	into	a	thin	clarified	sugar	,	and	let	them	simmer	an	hour	,
放	他们	进入	一个	薄的	澄清	糖	,	和	让	他们	煨	一个	小时	,

将它们放入稀糖浆中，小火慢炖一个小时。

[ɔː(r)][mɔː(r)] , ['kɔːʃəsli] [ə'vɔɪdɪŋ] [ðeə(r)] ['kʌmɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] .

or	more	,	cautiously	avoiding	their	coming	to	a	boil	.
或者	更多的	,	谨慎地	避免	他们的	未来	到	一个	熬	.

或者更确切地说，是谨慎地避免它们沸腾。

[prə'siːd] [ðʌs] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [deɪz] ; [ðen] [streɪn] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)][frɒm; frəm][ðem; ðəm] ,

Proceed	thus	for	two	or	three	days	;	then	strain	the	sugar	from	them	,
继续	因此	为了	二	或者	三	天	;	然后	拉紧	这	糖	从	他们	,

这样持续两三天；然后将糖分滤出。

[ænd; ənd] ['hævɪŋ] ['ædɪd] [mɔː(r)]['ʃʊgə(r)] [wɪð] [sʌm; səm] ['kʌrənt] [dʒuːs] , ['ɑːftə(r)][ə; eɪ]['dʒent(ə)l][bɔɪl]

and	having	added	more	sugar	with	some	currant	juice	,	after	a	gentle	boil
和	拥有	额外	更多的	糖	和	一些	黑醋栗	汁	,	后	一个	温和的	熬

[ænd; ənd] ['biːɪŋ] [wel] [skɪmd] ,

and	being	well	skimmed	,
和	存在	出色地	脱脂	,

加入更多糖和一些葡萄干汁，小火煮沸后撇去浮沫，

[set][ðem; ðəm][baɪ][fɔː(r); fə(r)][juːz] .

set	them	by	for	use	.
放	他们	经过	为了	使用	.

将它们放置好以供使用。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [waɪt] [piː] [plʌmz] .

To	preserve	White	Pea	Plums	.
到	保存	白色的	豌豆	李子	.

保存白豌豆李。

[sɪ'lekt] [jɔː(r); jə(r)] [plʌmz] [bɪ'fɔː(r)] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [tuː] [raɪp] , [slɪt] [iːtʃ] [ɒv; əv][ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði] [siːm] ,

Select	your	plums	before	they	are	too	ripe	,	slit	each	of	them	in	the	seam	,
选择	你的	李子	前	他们	是	也	成熟	,	缝隙	每个	的	他们	在	这	接缝	,

scald20

scald20
scald20

在李子完全成熟之前挑选它们，沿着接缝处切开，用热水烫一下。

[ðem; ðəm][ɪn][klɪə(r)]['wɔːtə(r)] [tɪl] [ðeɪ] [bɪ'kʌm] ['tendə(r)] , [ðen] [pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][kəʊld]['wɔːtə(r)] ,

them	in	clear	water	till	they	become	tender	,	then	put	them	into	cold	water	,
他们	在	清除	水	直到	他们	变得	投标	,	然后	放	他们	进入	寒冷的	水	,

将它们放入清水中煮至软烂，然后放入冷水中。

[ɪn] [wɪtʃ] ['hævɪŋ] [rɪ'meɪnd] [ə; eɪ] [həʊl] [naɪt] , [dreɪn] ,

in	which	having	remained	a	whole	night	,	drain	,
在	哪个	拥有	剩余	一个	所有的	夜晚	,	流走	,

其中，在里面待了一整夜，排水，

[pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː]['ʃʊgə(r)] [bɔɪld] [tuː; tə][ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] [pɜːld] ,

put	them	into	sugar	boiled	to	the	degree	called	pearled	,
放	他们	进入	糖	煮沸	到	这	程度	称为	珍珠	,

将它们放入熬煮至珍珠状的糖水中，

[ænd; ənd] ['hævɪŋ] ['sɪmə(r)d] [ˌðeər'ɪn] [twaɪs] [ɔː(r)] [θraɪs] [ə; eɪ] [deɪ] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] [deɪz] ,

and	having	simmered	therein	twice	or	thrice	a	day	for	two	days	,
和	拥有	小火慢炖	其中	两次	或者	三次	一个	天	为了	二	天	,

用此锅小火慢炖两天，每天炖两三次。

[dreɪn][ðə; ði]['sɪrəp][ænd; ənd][bɔɪl][ˌaɪ 'tiː][fɔː(r); fə(r)][æn; ən]['aʊə(r)] ,

drain	the	syrup	and	boil	it	for	an	hour	,
流走	这	糖浆	和	熬	它	为了	一个	小时	,

将糖浆沥干，煮沸一小时。

['ædɪŋ] [tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][ə'baʊt][ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [waɪt] ['kʌrənt] [dʒuːs] .

adding	to	it	about	a	quart	of	white	currant	juice	.
添加	到	它	关于	一个	夸脱	的	白色的	黑醋栗	汁	.

加入约一夸脱白醋栗汁。

[ðen] [pʊt][ɪn][jɔː(r); jə(r)] [plʌmz] , [let][ɔːl] [bɔɪl] [tə'geðə(r)] ,

Then	put	in	your	plums	,	let	all	boil	together	,
然后	放	在	你的	李子	,	让	全部	熬	一起	,

然后放入李子，一起煮沸。

[ænd; ənd] [wen] [kəʊld] [ðeɪ] [wɪl] [biː; bi][fɪt][fɔː(r); fə(r)][juːz] .

and	when	cold	they	will	be	fit	for	use	.
和	什么时候	寒冷的	他们	将要	是	合身	为了	使用	.

冷却后即可使用。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] ['jeləʊ] [plʌmz] ['kɒmənli] [kɔːld] ['jeləʊ] ['mɑːgɪt] .

To	preserve	yellow	Plums	commonly	called	yellow	Margates	.
到	保存	黄色的	李子	通常	称为	黄色的	马盖特	.

用于保存俗称黄马盖特李的黄李子。

['hævɪŋ] [meɪd] [tʃɔɪs] [ɒv; əv][jɔː(r); jə(r)] [plʌmz] [dʒʌst][bɪ'fɔː(r)] [ðeɪ] [bɪ'kʌm] [raɪp] ,

Having	made	choice	of	your	plums	just	before	they	become	ripe	,
拥有	制成	选择	的	你的	李子	只是	前	他们	变得	成熟	,

在李子成熟前就选好了，

[ænd; ənd] [prɪ'peəd] [æz; əz] [mʌtʃ] ['ʃʊgə(r)][tuː; tə][ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] [bləʊn] , [æz; əz] [wɪl] ['hænsəmli]

and	prepared	as	much	sugar	to	the	degree	called	blown	,	as	will	handsomely
和	准备	作为	很多	糖	到	这	程度	称为	吹	,	作为	将要	英俊地

['kʌvə(r)][ðem; ðəm] ,

cover	them	,
覆盖	他们	,

并准备了足够多的糖，达到所谓的"吹制"程度，以便能厚厚地覆盖住它们。

[pʊt][ðem; ðəm][ɪn] , [ænd; ənd] ['gɪvɪŋ] [ðem; ðəm][ə; eɪ]['dʒent(ə)l][bɔɪl] ,

put	them	in	,	and	giving	them	a	gentle	boil	,
放	他们	在	,	和	给予	他们	一个	温和的	熬	,

把它们放进去，轻轻煮沸。

[set][ðem; ðəm][baɪ] [tɪl] [nekst] [deɪ] [ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm] [ə'nʌðə(r)] [bɔɪl] .

set	them	by	till	next	day	and	give	them	another	boil	.
放	他们	经过	直到	下一个	天	和	给	他们	其他	熬	.

把它们放在一边，等到第二天再煮一次。

[ðə; ði] [deɪ] ['fɒləʊɪŋ] [dreɪn] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] ['hævɪŋ] [bɔɪld] [ðə; ði] ['sɪrəp] [tuː; tə][ðə; ði] [dɪ'griː]

The	day	following	drain	them	,	and	having	boiled	the	syrup	to	the	degree
这	天	下列的	流走	他们	,	和	拥有	煮沸	这	糖浆	到	这	程度

[kɔːld] [pɜːld] ,

called	pearled	,
称为	珍珠	,

第二天将它们沥干，并将糖浆熬煮至珍珠状，

[pʊt][ɪn] the21

put	in	the21
放	在	the21

放入21

[plʌmz] , [ænd; ənd][let][ɔːl][bɔɪl] [tə'geðə(r)] , [wen] [ðeɪ] [wɪl] [biː; bi][fɪt][fɔː(r); fə(r)] ['draɪɪŋ] , [ɔː(r)] ['pʊtɪŋ]

plums	,	and	let	all	boil	together	,	when	they	will	be	fit	for	drying	,	or	putting
李子	,	和	让	全部	熬	一起	,	什么时候	他们	将要	是	合身	为了	烘干	,	或者	推杆

['ɪntuː][pɒts] .

into	pots	.
进入	锅	.

将李子全部放入锅中煮沸，煮至可以晾干或装入锅中即可。

[en] . [biː] . [juː; jʊ] [meɪ] [skɔːld][ænd; ənd] [teɪk] [ðə; ði][skɪnz] [ɒf] [ðə; ði] [plʌmz] [bɪ'fɔː(r)][juː; jʊ] [prɪ'zɜːv]

N	.	B	.	You	may	scald	and	take	the	skins	off	the	plums	before	you	preserve
N	.	B	.	你	可能	烫伤	和	拿	这	皮肤	离开	这	李子	前	你	保存

[ðem; ðəm] .

them	.
他们	.

注意：在腌制李子之前，可以先用热水烫一下，然后去掉李子的皮。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] ['dæməsiːn] .

To	preserve	Damascenes	.
到	保存	大马士革	.

为了保护大马士革。

['hævɪŋ] ['prɪkt] [ðə; ði] [ɪn'tendɪd] ['kwɒntəti] ,

Having	pricked	the	intended	quantity	,
拥有	刺痛	这	故意的	数量	,

扎入所需数量的针头后，

[pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ] [prɪ'zɜːrv] [pæn] [wɪð] [æz; əz] [mʌtʃ] ['ʃʊgə(r)][æz; əz] [wɪl] ['kʌvə(r)][ðem; ðəm] ;

put	them	into	a	preserving	pan	with	as	much	sugar	as	will	cover	them	;
放	他们	进入	一个	保存	平底锅	和	作为	很多	糖	作为	将要	覆盖	他们	;

将它们放入果酱锅中，加入足够的糖，使糖能完全覆盖它们；

[gɪv] [ðem; ðəm][wʌn] [gʊd] [bɔɪl] , [teɪk] [ðem; ðəm] [ɒf] [ænd; ənd][let][ðem; ðəm][stænd][ə; eɪ] [deɪ] ;

give	them	one	good	boil	,	take	them	off	and	let	them	stand	a	day	;
给	他们	一	好的	熬	,	拿	他们	离开	和	让	他们	站立	一个	天	;

把它们煮沸一次，捞出来晾一天；

[ɒn][ðə; ði] ['mɒrəʊ] , ['sɪmə(r)] [ðem; ðəm][fɔː(r)][ɔː(r)][faɪv] [taɪmz] ,

on	the	morrow	,	simmer	them	four	or	five	times	,
在	这	明天	,	煨	他们	四	或者	五	时代	,

第二天早上，再炖煮四五次。

[ænd; ənd] [ðʌs] [let][ðem; ðəm] [rɪ'meɪn] [θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)] [deɪz] ; [ðen] [dreɪn][ðə; ði] ['sɪrəp] ,

and	thus	let	them	remain	three	or	four	days	;	then	drain	the	syrup	,
和	因此	让	他们	保持	三	或者	四	天	;	然后	流走	这	糖浆	,

就这样让它们浸泡三四天；然后沥干糖浆。

[ænd; ənd] ['ædɪŋ] [mɔː(r)]['ʃʊgə(r)] , [bɔɪl][ˌaɪ 'tiː] [wel] , [pʊt][ɪn][ðə; ði] ['dæməsiːn] , [gɪv] [ɔːl][ə; eɪ] [gʊd] [bɔɪl] ,

and	adding	more	sugar	,	boil	it	well	,	put	in	the	damascenes	,	give	all	a	good	boil	,
和	添加	更多的	糖	,	熬	它	出色地	,	放	在	这	大马士革	,	给	全部	一个	好的	熬	,

加入更多糖，煮沸，放入大马士革洋葱，再次煮沸。

[skɪm] [wel] [ænd; ənd][set][baɪ][fɔː(r); fə(r)][juːz] .

skim	well	and	set	by	for	use	.
撇去	出色地	和	放	经过	为了	使用	.

撇去浮沫，放置备用。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] ['məʊgl] , [ɔː(r)] [lɑːdʒ] [eg] [plʌmz] .

To	preserve	Mogul	,	or	large	Egg	Plums	.
到	保存	大亨	,	或者	大的	蛋	李子	.

用于保存莫古尔李子，或称大蛋李子。

['hævɪŋ] ['prɪkt] [jɔː(r); jə(r)] [plʌmz] , [pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][kəʊld]['wɔːtə(r)] [wɪð] [θriː] [ɔː(r)] four22

Having	pricked	your	plums	,	put	them	into	cold	water	with	three	or	four22
拥有	刺痛	你的	李子	,	放	他们	进入	寒冷的	水	和	三	或者	four22

将李子扎破后，放入装有三四个22个糖的冷水中。

[hændfʊlz] [ɒv; əv][sɔːlt][ɪn][ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd][ðeə(r)] ['letɪŋ] [ðem; ðəm] [rɪ'meɪn] [fɔː(r)] [deɪz] ,

handfulls	of	salt	in	it	,	and	there	letting	them	remain	four	days	,
一把	的	盐	在	它	,	和	那里	出租	他们	保持	四	天	,

往里面放几把盐，让它们在那里静置四天。

[skɔːld][ðem; ðəm][ɪn][klɪə(r)]['wɔːtə(r)] [tɪl] [ðeɪ] [bɪ'kʌm] ['tendə(r)] ; [pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ] [θɪn] ['ʃʊgə(r)] ,

scald	them	in	clear	water	till	they	become	tender	;	put	them	into	a	thin	sugar	,
烫伤	他们	在	清除	水	直到	他们	变得	投标	;	放	他们	进入	一个	薄的	糖	,

用清水焯烫至软烂；放入薄薄的糖水中，

[ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ]['dʒent(ə)l][bɔɪl] .

and	give	them	a	gentle	boil	.
和	给	他们	一个	温和的	熬	.

用小火煮沸。

[ðɪs] [dʌn] , [pʊt][ðem; ðəm][baɪ] , [ænd; ənd][ðə; ði][nekst] [deɪ] [let][ðem; ðəm] ['sɪmə(r)] ,

This	done	,	put	them	by	,	and	the	next	day	let	them	simmer	,
这	完毕	,	放	他们	经过	,	和	这	下一个	天	让	他们	煨	,

做好之后，先放一旁，第二天再小火慢炖。

[ænd; ənd][səʊ] [prə'siːd] [fɔː(r); fə(r)][faɪv][ɔː(r)][sɪks] [deɪz] , [tɪl] [juː; jʊ] [pə'siːv] [ðə; ði] ['sɪrəp] [bɪ'kʌmz]

and	so	proceed	for	five	or	six	days	,	till	you	perceive	the	syrup	becomes
和	所以	继续	为了	五	或者	六	天	,	直到	你	感知	这	糖浆	变成

[θɪk] ,

thick	,
厚的	,

如此持续五六天，直到你感觉糖浆变稠为止。

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi]['prɒpə(r)][tuː; tə] [dreɪn] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][mɔː(r)]['ʃʊgə(r)] ; [bɔɪl] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz]['rəʊpi]

when	it	will	be	proper	to	drain	and	add	more	sugar	;	boil	till	it	is	ropy
什么时候	它	将要	是	恰当的	到	流走	和	添加	更多的	糖	;	熬	直到	它	是	绳状的

,

,
,

待其煮至浓稠呈拉丝状时，即可沥干水分并加入更多糖；煮至浓稠呈拉丝状。

[ðen] [juː; jʊ] [meɪ] [pʊt][ɪn][jɔː(r); jə(r)] [plʌmz] ; [gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ]['dʒent(ə)l][bɔɪl][ænd; ənd][set][baɪ]

then	you	may	put	in	your	plums	;	give	them	a	gentle	boil	and	set	by
然后	你	可能	放	在	你的	李子	;	给	他们	一个	温和的	熬	和	放	经过

[fɔː(r); fə(r)][juːz] .

for	use	.
为了	使用	.

然后就可以放入李子了；轻轻煮沸后即可使用。

[en] . [biː] . [juː; jʊ][mʌst; məst] [kiːp] [ðə; ði] [plʌmz] ['ʌndə(r)][ðə; ði] ['sɪrəp] [ɪn][jɔː(r); jə(r)] [prɪ'zɜːrv] [pæn][baɪ]

N	.	B	.	You	must	keep	the	plums	under	the	syrup	in	your	preserving	pan	by
N	.	B	.	你	必须	保持	这	李子	在下面	这	糖浆	在	你的	保存	平底锅	经过

['pʊtɪŋ] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] [bɔːd] ['əʊvə(r)][ðem; ðəm] .

putting	a	piece	of	board	over	them	.
推杆	一个	片	的	木板	超过	他们	.

注意：在制作果酱时，必须用一块木板盖住李子，使它们完全浸没在糖浆中。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [həʊl] ['strɔːb(ə)riz] .

To	preserve	whole	Strawberries	.
到	保存	所有的	草莓	.

保存整颗草莓。

[prɪ'peə(r)][æz; əz] [mʌtʃ] ['ʃʊgə(r)][æz; əz] [wɪl] ['kʌvə(r)][ðə; ði] [ɪn'tendɪd] ['kwɒntəti][tuː; tə][ðə; ði] [dɪ'griː]

Prepare	as	much	sugar	as	will	cover	the	intended	quantity	to	the	degree
准备	作为	很多	糖	作为	将要	覆盖	这	故意的	数量	到	这	程度

[kɔːld] [bləʊn] ,

called	blown	,
称为	吹	,

准备足够的糖，使其能够完全覆盖所需量，达到所谓的"吹制"程度。

['ɪntuː] [wɪtʃ] [pʊt][ðə; ði] ['strɔːb(ə)riz] ; ['dʒentli][bɔɪl][ænd; ənd][set][ðem; ðəm][baɪ] ;

into	which	put	the	strawberries	;	gently	boil	and	set	them	by	;
进入	哪个	放	这	草莓	;	轻轻地	熬	和	放	他们	经过	;

将草莓放入锅中；小火煮沸后盛出备用；

[ðə; ði][nekst][deɪ] [dreɪn][ðem; ðəm][ænd; ənd][bɔɪl][ðə; ði]['sɪrəp] [tɪl][ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] ['rəʊpi][ɔː(r)] [pɜːld] ,

the	next	day	drain	them	and	boil	the	syrup	till	it	becomes	ropy	or	pearled	,
这	下一个	天	流走	他们	和	熬	这	糖浆	直到	它	变成	绳状的	或者	珍珠	,

-

23

-

第二天将它们沥干，然后将糖浆煮至呈拉丝状或珍珠状，23

[ðen] [pʊt][ɪn][ðə; ði] ['strɔː b(ə)riz] , [gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ]['dʒent(ə)l][bɔɪl] , [skɪm][ðem; ðəm] [wel] ,

then	put	in	the	strawberries	,	give	them	a	gentle	boil	,	skim	them	well	,
然后	放	在	这	草莓	,	给	他们	一个	温和的	熬	,	撇去	他们	出色地	,

然后放入草莓，小火煮沸，撇去浮沫。

[ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][pɒts] .

and	put	them	into	pots	.
和	放	他们	进入	锅	.

把它们放进花盆里。

[en] . [biː] . [ræsbɛriːz] [ɑː(r); ə(r)] [prɪ'zɜːvd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)] ;

N	.	B	.	Rasberries	are	preserved	in	the	same	manner	;
N	.	B	.	覆盆子	是	保存完好	在	这	相同的	方式	;

注：覆盆子也以同样的方式保存；

[bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [ˌrekə'mendɪd] [tuː; tə][pʊt][sʌm; səm]['dʒeli] [drɔːn] [frɒm; frəm] ['gʊsˌberi] , [ɔː(r)]

but	it	is	recommended	to	put	some	jelly	drawn	from	gooseberries	,	or
但	它	是	受到推崇的	到	放	一些	果冻	绘制	从	醋栗	,	或者

[waɪt] ['kʌrənts] , ['ɪntuː][ðə; ði]['sɪrəp] .

white	currants	,	into	the	syrup	.
白色的	醋栗	,	进入	这	糖浆	.

但建议在糖浆中加入一些用醋栗或白醋栗制成的果冻。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] ['bɑːb(ə)ri] [ɪn] ['bʌntʃɪz] .

To	preserve	Barberries	in	Bunches	.
到	保存	小檗果	在	一束	.

将小檗果成串保存。

['hævɪŋ] [prɪ'peəd] [ə; eɪ] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['kwɒntəti][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][tuː; tə][ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] [bləʊn] ,

Having	prepared	a	sufficient	quantity	of	sugar	to	the	degree	called	blown	,
拥有	准备	一个	充足的	数量	的	糖	到	这	程度	称为	吹	,

将足够量的糖熬制成所谓的"吹制"程度后，

[pʊt][ɪn][ðə; ði] ['bɑːb(ə)ri] [taɪd][ɪn][smɔːl] ['bʌntʃɪz] , [let][ðem; ðəm][bɔɪl] [wel] , [ðen] [skɪm] ,

put	in	the	barberries	tied	in	small	bunches	,	let	them	boil	well	,	then	skim	,
放	在	这	小檗果	系	在	小的	成捆	,	让	他们	熬	出色地	,	然后	撇去	,

放入捆成小束的红醋栗，煮沸后撇去浮沫。

[ænd; ənd][set][ðem; ðəm][baɪ][fɔː(r); fə(r)][juːz] .

and	set	them	by	for	use	.
和	放	他们	经过	为了	使用	.

并设置好以供使用。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [red] ['kʌrənts] [ɪn] ['bʌntʃɪz] .

To	preserve	Red	Currants	in	Bunches	.
到	保存	红色的	醋栗	在	一束	.

将红醋栗成串保存。

[prɪ'peə(r)][æz; əz] [mʌtʃ] ['ʃʊgə(r)][tuː; tə][ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] [pɜːld] , [æz; əz] [wɪl] ['kʌvə(r)][ðem; ðəm] ,

Prepare	as	much	sugar	to	the	degree	called	pearled	,	as	will	cover	them	,
准备	作为	很多	糖	到	这	程度	称为	珍珠	,	作为	将要	覆盖	他们	,

准备足够多的珍珠状糖，足以覆盖它们。

['ɪntuː] [wɪtʃ] [pʊt][ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ]['dʒent(ə)l][bɔɪl] : [ðen] [nekst][dreɪn]

into	which	put	them	,	and	give	them	a	gentle	boil	:	then	next	drain
进入	哪个	放	他们	,	和	给	他们	一个	温和的	熬	:	然后	下一个	流走

[ðem; ðəm] ,

them	,
他们	,

将它们放入锅中，小火煮沸；然后沥干水分。

[ænd; ənd] ['ædɪŋ] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][mɔː(r)]['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] some24

and	adding	a	little	more	sugar	,	and	some24
和	添加	一个	小的	更多的	糖	,	和	some24

再加一点糖，以及一些24

[dʒuːs][ɪk'stræktɪd][frɒm; frəm] [red] ['kʌrənts] , [gɪv] [ðə; ði] [həʊl] [ə; eɪ] [gʊd] [bɔɪl] ; [skɪm][ðem; ðəm] [wel]

juice	extracted	from	red	currants	,	give	the	whole	a	good	boil	;	skim	them	well
汁	提取	从	红色的	醋栗	,	给	这	所有的	一个	好的	熬	;	撇去	他们	出色地

,

,

,

将红醋栗榨汁，充分煮沸；撇去浮沫，

[ænd; ənd] [ðeɪ] [wɪl] [biː; bi][fɪt][fɔː(r); fə(r)][juːz] .

and	they	will	be	fit	for	use	.
和	他们	将要	是	合身	为了	使用	.

它们将适于使用。

[en] . [biː] . [waɪt] ['kʌrənts] [ɑː(r); ə(r)] [prɪ'zɜːvd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)] , ['ædɪŋ] ['əʊnli] [waɪt]

N	.	B	.	White	currants	are	preserved	in	the	same	manner	,	adding	only	white
N	.	B	.	白色的	醋栗	是	保存完好	在	这	相同的	方式	,	添加	仅有的	白色的

['kʌrənt] [dʒuːs][tuː; tə][ðə; ði] ['sɪrəp] .

currant	juice	to	the	syrup	.
黑醋栗	汁	到	这	糖浆	.

注意：白醋栗的保存方法相同，只需在糖浆中加入白醋栗汁即可。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [griːn] [geɪdʒ] [plʌmz] .

To	preserve	Green	Gage	Plums	.
到	保存	绿色的	盖奇	李子	.

保存青梅。

[fɜːst] [prɪk] [jɔː(r); jə(r)] [plʌmz] [wel] [wɪð] [ə; eɪ]['niːd(ə)l] , [ænd; ənd] ['hævɪŋ] [leɪd][ðem; ðəm][ɪn][sɔːlt]

First	prick	your	plums	well	with	a	needle	,	and	having	laid	them	in	salt
第一的	刺	你的	李子	出色地	和	一个	针	,	和	拥有	铺设	他们	在	盐

[ænd; ənd]['wɔːtə(r)] ,

and	water	,
和	水	,

先用针在李子上扎几个孔，然后把它们放在盐水中，

[fɔː(r); fə(r)] [eɪt] [ænd; ənd] ['fɔːti] ['aʊəz] , [skɔːld][ðem; ðəm][ɪn] [pʌmp] ['wɔːtə(r)] [tɪl] [ðeɪ] [bɪ'kʌm] ['tendə(r)]

for	eight	and	forty	hours	,	scald	them	in	pump	water	till	they	become	tender
为了	八	和	四十	小时	,	烫伤	他们	在	泵	水	直到	他们	变得	投标

,

,

,

用抽水机水烫煮45小时，直到变软。

['ɑːftə(r)] [wɪtʃ] [pʊt][ðem; ðəm][ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd][ðeə(r)][let][ðem; ðəm] [rɪ'meɪn] [tɪl] [ðeɪ]

after	which	put	them	in	cold	water	,	and	there	let	them	remain	till	they
后	哪个	放	他们	在	寒冷的	水	,	和	那里	让	他们	保持	直到	他们

[ɑː(r); ə(r)] [kuːl] ;

are	cool	;
是	凉爽的	;

之后将它们放入冷水中，让它们在那里浸泡至冷却；

[ðen] [dreɪn] [ænd; ənd] [pæk] [ðem; ðəm] [ɪn] ['sɪŋg(ə)l] ['leɪəz] [ɪn] [jɔ:(r); jə(r)] [prɪ'zɜ:rv] [pæn] ;

then	drain	and	pack	them	in	single	layers	in	your	preserving	pan	;
然后	流走	和	盒	他们	在	单身的	层	在	你的	保存	平底锅	;

然后沥干水分，将它们单层平铺在保鲜盘中；

[ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] ['dʒent(ə)l] [hi:t] [wʌns] [ə; eɪ] [deɪ] , [fɔ:(r); fə(r)] [θri:] [deɪz] ; [ðɪs] [dʌn] ,

and	give	them	a	gentle	heat	once	a	day	,	for	three	days	;	this	done	,
和	给	他们	一个	温和的	热	一次	一个	天	,	为了	三	天	;	这	完毕	,

每天用温水给它们加热一次，连续三天；这样做就可以了。

[dreɪn] [ðem; ðəm] , [ˌeɪ diː 'diː] [sʌm; səm] [mɔ:(r)] ['ʃʊgə(r)] [bɔɪld] [tu:; tə] [ðə; ði] [dɪ'gri:] [ɒv; əv] [wɒt] [ɪz] [kɔ:ld]

drain	them	,	add	some	more	sugar	boiled	to	the	degree	of	what	is	called
流走	他们	,	添加	一些	更多的	糖	煮沸	到	这	程度	的	什么	是	称为

[pɜ:ld] ;

pearled	;
珍珠	;

沥干水分，再加入一些煮至珠光状态的糖；

[ðen] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] [hi:t] , [bʌt; bət] [nɒt] [səʊ] [fɑ:(r)] [æz; əz] [tu:; tə] [bɔɪl]

then	put	them	in	and	give	them	a	heat	,	but	not	so	far	as	to	boil
然后	放	他们	在	和	给	他们	一个	热	,	但	不是	所以	远的	作为	到	熬

:

:

:

然后把它们放进去加热，但不要煮沸：

[prə'si:d] [ɪn] [ðɪs] ['mænə(r)] [fɔ:(r); fə(r)] [tu:] [ɔ:(r)] [θri:] [deɪz] , [tɪl] [ju:; jʊ] perceive25

proceed	in	this	manner	for	two	or	three	days	,	till	you	perceive25
继续	在	这	方式	为了	二	或者	三	天	,	直到	你	perceive25

如此进行两三天，直到你察觉到25

[ðə; ði] ['sɪrəp] [bɪ'kʌmz] [θɪk] , [ðen] [dreɪn] [ðem; ðəm] , [streɪn] [ðə; ði] ['sɪrəp] , [bɔɪl] [ˌaɪ 'ti:] [tu:; tə] [ə; eɪ]

the	syrup	becomes	thick	,	then	drain	them	,	strain	the	syrup	,	boil	it	to	a
这	糖浆	变成	厚的	,	然后	流走	他们	,	拉紧	这	糖浆	,	熬	它	到	一个

[gʊd] [haɪt] ,

good	height	,
好的	高度	,

糖浆变稠后，沥干水分，过滤糖浆，然后将其煮至合适的浓稠度。

[pʊt] [ɪn] [jɔ:(r); jə(r)] [plʌmz] , [gɪv] [ðə; ði] [həʊl] [ə; eɪ] ['dʒent(ə)l] [bɔɪl] , [set] [ðem; ðəm] [baɪ] [ɪn] [pænz] ,

put	in	your	plums	,	give	the	whole	a	gentle	boil	,	set	them	by	in	pans	,
放	在	你的	李子	,	给	这	所有的	一个	温和的	熬	,	放	他们	经过	在	平底锅	,

把李子放进去，小火煮沸，然后盛入锅中备用。

[ænd; ənd] [ðeɪ] [ɑ:(r); ə(r)] ['redi] [fɔ:(r); fə(r)] ['draɪɪŋ] [aʊt] [ɔ:(r)] ['pʊtɪŋ] ['ɪntu:] ['dʒeli] .

and	they	are	ready	for	drying	out	or	putting	into	jelly	.
和	他们	是	准备好	为了	烘干	出去	或者	推杆	进入	果冻	.

它们就可以晾干或做成果冻了。

[tu:; tə] [prɪ'zɜ:v] [gri:n] ['ɒrɪndʒ] [plʌmz] .

To	preserve	Green	Orange	Plums	.
到	保存	绿色的	橙子	李子	.

保存青橙李子。

[ðə; ði] ['mænə(r)] [ɪz] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] [ðæt] [prɪ'skraɪbd] [wɪð] [rɪ'spekt] [tu:; tə] [ðə; ði] [gri:n] ['geɪdʒɪz] :

The	manner	is	the	same	as	that	prescribed	with	respect	to	the	green	gages	:
这	方式	是	这	相同的	作为	那	规定	和	尊重	到	这	绿色的	量规	:

操作方法与绿色量规的操作方法相同：

[bʌt; bət][keə(r)][mʌst; məst][biː; bi]['teɪkən][tuː; tə]['kʌvə(r)] [ðiːz] [plʌmz] [wɪð] [ə; eɪ]['peɪpə(r)] ['evri] [taɪm]

but	care	must	be	taken	to	cover	these	plums	with	a	paper	every	time
但	关心	必须	是	已采取	到	覆盖	这些	李子	和	一个	纸	每一个	时间

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['hiːtɪd] ,

they	are	heated	,
他们	是	加热	,

但每次加热这些李子时，都必须用纸盖住。

[æz; əz][æn; ən] [ɪ'fektʃuəl] [miːnz] [ɒv; əv] ['kiːpɪŋ] [ɪn][ðə; ði] [stiːm] [ænd; ənd] [prɪ'zɜːrv] [ðə; ði] [griːn]

as	an	effectual	means	of	keeping	in	the	steam	and	preserving	the	green
作为	一个	有效的	方法	的	保持	在	这	蒸汽	和	保存	这	绿色的

[hjuː] :

hue	:
色调	:

作为保持蒸汽和保持绿色色泽的有效方法：

[ðə; ði] [seɪm] ['meθəd] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [əb'zɜːvd] [æz; əz][tuː; tə] [griːn] [fruːt][ɪn]['dʒen(ə)rəl] .

the	same	method	should	be	observed	as	to	green	fruit	in	general	.
这	相同的	方法	应该	是	观察到	作为	到	绿色的	水果	在	一般的	.

处理方法应与处理一般青果的方法相同。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] ['eɪprɪkɒts] .

To	preserve	Apricots	.
到	保存	杏子	.

保存杏子。

['hævɪŋ] ['teɪkən][ðə; ði] [stəʊnz] [aʊt] , [ænd; ənd][kʌt][jɔː(r); jə(r)][fruːt][ɪn] [hɑːvz] , [skɔːld][ðem; ðəm] [tɪl]

Having	taken	the	stones	out	,	and	cut	your	fruit	in	halves	,	scald	them	till
拥有	已采取	这	石头	出去	,	和	切	你的	水果	在	一半	,	烫伤	他们	直到

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]['tendə(r)] ,

they	are	tender	,
他们	是	投标	,

取出果核，将水果切成两半，用沸水烫至软烂。

[ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][kəʊld]['wɔːtə(r)] : [ðen] [dreɪn] , [pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ] [θɪn] ['ʃʊgə(r)] ,

and	put	them	into	cold	water	:	then	drain	,	put	them	into	a	thin	sugar	,
和	放	他们	进入	寒冷的	水	:	然后	流走	,	放	他们	进入	一个	薄的	糖	,

将它们放入冷水中；然后沥干水分，放入薄薄的糖水中，

[gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ]['dʒent(ə)l] [hiːt] [ænd; ənd][set] them26

give	them	a	gentle	heat	and	set	them26
给	他们	一个	温和的	热	和	放	them26

轻轻加热，然后设置26

[baɪ] : [ðə; ði][nekst][deɪ] , [dreɪn][ðə; ði]['sɪrəp][frɒm; frəm][ðem; ðəm] ,

by	:	the	next	day	,	drain	the	syrup	from	them	,
经过	:	这	下一个	天	,	流走	这	糖浆	从	他们	,

第二天，将糖浆沥干。

[let][ˌaɪ 'tiː][bɔɪl] [wel] [ænd; ənd] ['ɑːftəwədz] [pʊt][ɪn][ðə; ði][fruːt] : [let][ðə; ði] [həʊl] ['sɪmə(r)] [wel]

let	it	boil	well	and	afterwards	put	in	the	fruit	:	let	the	whole	simmer	well
让	它	熬	出色地	和	然后	放	在	这	水果	:	让	这	所有的	煨	出色地

[tə'geðə(r)] ;

together	;
一起	;

先将水煮沸，然后放入水果：将所有食材一起炖煮均匀；

[ænd; ənd] [ðʌs] [prə'siːd] [frɒm; frəm] [deɪ] [tuː; tə] [deɪ] , [tɪl] [ðə; ði]['eɪprɪkɒts][ɑː(r); ə(r)]['djuːli] [prɪ'peəd] ,

and	thus	proceed	from	day	to	day	,	till	the	apricots	are	duly	prepared	,
和	因此	继续	从	天	到	天	,	直到	这	杏子	是	正式地	准备	,

如此日复一日地进行，直到杏子加工完毕。

[wɪtʃ] [meɪ] [biː; bi] [nəʊn] [frɒm; frəm][ðə; ði] [kən'sɪstəns] [ɒv; əv][ðə; ði] ['sɪrəp] .

which	may	be	known	from	the	consistence	of	the	syrup	.
哪个	可能	是	已知	从	这	浓度	的	这	糖浆	.

可以通过糖浆的稠度来判断。

[en] . [biː] .

N	.	B	.
N	.	B	.

注意：

[ðə; ði]['rəʊmən]['eɪprɪkɒt][ɪz][ðə; ði][best][tuː; tə] [prɪ'zɜːv] , [ænd; ənd][ðə; ði] ['ɒrɪndʒ] ['eɪprɪkɒt][ðə; ði][best]

The	Roman	apricot	is	the	best	to	preserve	,	and	the	orange	apricot	the	best
这	罗马	杏	是	这	最好的	到	保存	,	和	这	橙子	杏	这	最好的

[fɔː(r); fə(r)][dʒæm] .

for	jam	.
为了	果酱	.

罗马杏最适合做果酱，橙杏最适合做果酱。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [griːn] ['eɪprɪkɒts] .

To	preserve	Green	Apricots	.
到	保存	绿色的	杏子	.

保存青杏的方法。

[teɪk] [ðə; ði][fruːt] [wen] [juː; jʊ][kæn; kən] [θrʌst] [ə; eɪ][pɪn] [θruː] [ðə; ði][stəʊn] : [prɪk] [ðem; ðəm] ,

Take	the	fruit	when	you	can	thrust	a	pin	through	the	stone	:	prick	them	,
拿	这	水果	什么时候	你	能	推力	一个	别针	通过	这	石头	:	刺	他们	,

当果实能用针刺穿果核时，就摘下来：用针扎一下。

[ænd; ənd][skɔːld][ðem; ðəm] [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]['tendə(r)] ; [ðen] ['hævɪŋ] [dreɪnd] , [ænd; ənd][pʊt]

and	scald	them	till	they	are	tender	;	then	having	drained	,	and	put
和	烫伤	他们	直到	他们	是	投标	;	然后	拥有	排水	,	和	放

[ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ] [θɪn] ['sɪrəp] ,

them	into	a	thin	syrup	,
他们	进入	一个	薄的	糖浆	,

用沸水烫至软烂；沥干水分后，放入稀糖浆中，

[let][ðem; ðəm] ['sɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)][hɑːf][æn; ən]['aʊə(r)] ['evri] [deɪ] , [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [wiːk] : [ðɪs] [dʌn] ,

let	them	simmer	for	half	an	hour	every	day	,	for	a	week	:	this	done	,
让	他们	煨	为了	一半	一个	小时	每一个	天	,	为了	一个	星期	:	这	完毕	,

每天用小火慢炖半小时，持续一周：这样就完成了。

[dreɪn][ðem; ðəm] , [bɔɪl][sʌm; səm]['ʃʊgə(r)][tuː; tə][ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] [bləʊn] , [tuː; tə] [wɪtʃ] [ˌeɪ diː 'diː]

drain	them	,	boil	some	sugar	to	the	degree	called	blown	,	to	which	add
流走	他们	,	熬	一些	糖	到	这	程度	称为	吹	,	到	哪个	添加

[ðə; ði] ['sɪrəp] ,

the	syrup	,
这	糖浆	,

沥干水分，将一些糖煮至焦糖化程度，然后加入糖浆。

[ænd; ənd] ['bɔɪlɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [wel] , [pʊt][ɪn][ðə; ði][fruːt] ; [let][ɔːl][bɔɪl][tə'geðə(r)][ænd; ənd][set][baɪ] .

and	boiling	it	well	,	put	in	the	fruit	;	let	all	boil	together	and	set	by	.
和	沸腾	它	出色地	,	放	在	这	水果	;	让	全部	熬	一起	和	放	经过	.

将水煮沸，放入水果；让所有食材一起煮沸，然后静置。

[ðə; ði][nekst][deɪ] , [dreɪn][ˌaɪ 'tiː] , [bɔɪl][ðə; ði] syrup27

The	next	day	,	drain	it	,	boil	the	syrup27
这	下一个	天	,	流走	它	,	熬	这	syrup27

第二天，沥干水分，煮糖浆27

['haɪə(r)] , [pʊt][ɪn][ðə; ði][fruːt] ,

higher	,	put	in	the	fruit	,
更高	,	放	在	这	水果	,

更高一些，放入水果，

[ænd; ənd] [bɔɪl] [tɪl] [juː; jʊ] [pə'siːv] [ðə; ði] ['sɪrəp] [hæŋ] [laɪk] [ə; eɪ] [θred] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['skɪmə(r)] :

and	boil	till	you	perceive	the	syrup	hang	like	a	thread	from	the	skimmer	:
和	熬	直到	你	感知	这	糖浆	悬挂	喜欢	一个	线	从	这	撇渣器	:

煮至糖浆像细线一样从撇沫器上垂下来：

[ðə; ði] [fruːt] [ɑː(r); ə(r)] [ðen] [fɪt] [fɔː(r); fə(r)] ['draɪɪŋ] , [ɔː(r)] ['pʊtɪŋ] [ɪn] ['dʒeli] .

the	fruit	are	then	fit	for	drying	,	or	putting	in	jelly	.
这	水果	是	然后	合身	为了	烘干	,	或者	推杆	在	果冻	.

这些水果随后可以晒干，或者做成果冻。

[en] . [biː] . [griːn] ['ɑːməndz] [ɑː(r); ə(r)] [prɪ'zɜːvd] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)] ;

N	.	B	.	Green	almonds	are	preserved	in	the	same	manner	;
N	.	B	.	绿色的	杏仁	是	保存完好	在	这	相同的	方式	;

注意：青杏仁的保存方法相同；

[bʌt; bət] [ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ['skɔːldɪd] [ɪn] [sɒft] ['wɔːtə(r)] [tuː; tə] [teɪk] [ðə; ði] [daʊn] [ɒf] .

but	they	should	be	scalded	in	soft	water	to	take	the	down	off	.
但	他们	应该	是	烫伤	在	柔软的	水	到	拿	这	向下	离开	.

但应该用软水烫一下，去除绒毛。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [griːn] ['gʊsˌberi] .

To	preserve	Green	Gooseberries	.
到	保存	绿色的	醋栗	.

保存青醋栗。

[let] [ðə; ði] ['gʊsˌberi] [biː; bi] ['gæðəd] [bɪ'fɔː(r)] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [raɪp] , [ænd; ənd] ['skɔːldɪd] [tɪl] [ðeɪ]

Let	the	gooseberries	be	gathered	before	they	are	ripe	,	and	scalded	till	they
让	这	醋栗	是	聚集	前	他们	是	成熟	,	和	烫伤	直到	他们

[bɪ'kʌm] ['jeləʊ] :

become	yellow	:
变得	黄色的	:

醋栗在成熟前采摘，用热水烫至变黄：

[ðen] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] ['hævɪŋ] [rɪ'meɪnd] [twelv] ['aʊəz] ,

then	put	them	into	cold	water	,	and	having	remained	twelve	hours	,
然后	放	他们	进入	寒冷的	水	,	和	拥有	剩余	十二	小时	,

然后将它们放入冷水中，浸泡十二小时后，

[pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['veri] [θɪn] ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [hiːt] [ðem; ðəm] ['dʒentli] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['faɪə(r)] ,

put	them	into	a	very	thin	sugar	,	and	heat	them	gently	over	the	fire	,
放	他们	进入	一个	非常	薄的	糖	,	和	热	他们	轻轻地	超过	这	火	,

将它们放入一层很薄的糖霜中，然后用小火慢慢加热。

[tɪl] [juː; jʊ] [pə'siːv] [ðeɪ] [bɪ'gɪn] [tuː; tə] [biː; bi] [griːn] ; ['ɑːftə(r)] [wɪtʃ] [dreɪn] [ðə; ði] ['sɪrəp] [frɒm; frəm]

till	you	perceive	they	begin	to	be	green	;	after	which	drain	the	syrup	from
直到	你	感知	他们	开始	到	是	绿色的	;	后	哪个	流走	这	糖浆	从

[ðem; ðəm] ,

them	,
他们	,

直到你发现它们开始变绿；之后将糖浆沥干。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] [pɜːld] : [pʊt] [ɪn] [jɔː(r); jə(r)] [fruːt] , [ænd; ənd] ['hævɪŋ]

and	boil	it	to	the	degree	called	pearled	:	put	in	your	fruit	,	and	having
和	熬	它	到	这	程度	称为	珍珠	:	放	在	你的	水果	,	和	拥有

[bɔɪld] [ɔːl] [tə'geðə(r)] ,

boiled	all	together	,
煮沸	全部	一起	,

将其煮至珍珠状：放入水果，一起煮熟后，

[set] [baɪ] .

set	by	.
放	经过	.

由……设定。

[prə'siːd] [ɪn] [ðɪs] ['mænə(r)][fɔː(r); fə(r)] [tuː] , [ɔː(r)] [θriː] [deɪz] , [ænd; ənd][ðə; ði] ['gʊsˌberi] [wɪl] [biː; bi]
Proceed **in** **this** **manner** **for** **two** **,** **or** **three** **days** **,** **and** **the** **gooseberries** **will** **be**
继续 在 这 方式 为了 二 , 或者 三 天 , 和 这 醋栗 将要 是
[fɪt][fɔː(r); fə(r)][juːz] . -
fit **for** **use** **.** **28**
合身 为了 使用 . -

如此处理两三天，醋栗就可以食用了。28

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [æn'dʒelɪkə] .
To **preserve** **Angelica** **.**
到 保存 安吉莉卡 .

为了保护当归。

[teɪk] [ðə; ði][æn'dʒelɪkə] [wen] [jʌŋ] , [splɪt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] [θɪn] [strɪps] ,
Take **the** **angelica** **when** **young** **,** **split** **it** **into** **thin** **strips** **,**
拿 这 当归 什么时候 年轻的 , 分裂 它 进入 薄的 条状物 ,

取嫩的当归，切成细条，

[ænd; ənd] ['hævɪŋ] ['skɔːldɪd][ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] ['veri] ['tendə(r)] , [strɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] ,
and **having** **scalded** **it** **till** **it** **becomes** **very** **tender** **,** **string** **it** **,**
和 拥有 烫伤 它 直到 它 变成 非常 投标 , 细绳 它 ,

用沸水烫至非常软嫩后，将其串起来。

[pʊt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ðə; ði] [prɪ'zɜːrv] [pæn][ænd; ənd]['kʌvə(r)][ˌaɪ 'tiː] [wɪð] ['ʃʊgə(r)] ;
put **it** **into** **the** **preserving** **pan** **and** **cover** **it** **with** **sugar** **;**
放 它 进入 这 保存 平底锅 和 覆盖 它 和 糖 ;

把它放入腌制盘中，并在上面撒上糖；

[ɪn] [ðɪs] [steɪt] [gɪv] [ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ]['dʒent(ə)l] [hiːt] [wʌns][ə; eɪ] [deɪ] , [fɔː(r); fə(r)][fɔː(r)][ɔː(r)] [faɪv] [deɪz] ,
in **this** **state** **give** **it** **a** **gentle** **heat** **once** **a** **day** **,** **for** **four** **or** **five** **days** **,**
在 这 状态 给 它 一个 温和的 热 一次 一个 天 , 为了 四 或者 五 天 ,

在这种情况下，每天用温和的热源加热一次，持续四到五天。

[ænd; ənd] [wen] [juː; jʊ] [pə'siːv] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌm] [kwaɪt] [griːn] , [dreɪn] [ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː]
and **when** **you** **perceive** **it** **become** **quite** **green** **,** **drain** **it** **and** **add**
和 什么时候 你 感知 它 变得 相当 绿色的 , 流走 它 和 添加
[sʌm; səm][mɔː(r)]['ʃʊgə(r)] :
some **more** **sugar** **:**
一些 更多的 糖 :

当汤汁变得很绿的时候，沥干水分，再加一些糖：

['hævɪŋ] [bɔɪld] [ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] ['rəʊpi] , [pʊt][ɪn][jɔː(r); jə(r)][æn'dʒelɪkə][ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː][ʌp]
having **boiled** **it** **till** **it** **becomes** **ropy** **,** **put** **in** **your** **angelica** **and** **boil** **it** **up**
拥有 煮沸 它 直到 它 变成 绳状的 , 放 在 你的 当归 和 熬 它 向上
[wel] ;
well **;**
出色地 ;

将水煮至浓稠呈绳状后，放入当归，继续煮至浓稠。

[ðen] [pʊt][ˌaɪ 'tiː][baɪ] , [ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː][hæz; həz][leɪn][ɪn][ðə; ði] ['sɪrəp] [ə'baʊt] [faɪv] [wiːks] ,
then **put** **it** **by** **,** **and** **when** **it** **has** **lain** **in** **the** **syrup** **about** **five** **weeks** **,**
然后 放 它 经过 , 和 什么时候 它 有 莱恩 在 这 糖浆 关于 五 周 ,

然后把它放在一边，让它在糖浆里浸泡大约五周后，

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi][fɪt][tuː; tə][kænd] .
it **will** **be** **fit** **to** **cand** **.**
它 将要 是 合身 到 坎德 .

它将适合坦诚相待。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] ['eɪprɪkɒt] , [ɔː(r)] [piːtʃ] [tʃɪps] .
To **preserve** **Apricot** **,** **or** **Peach** **Chips** **.**
到 保存 杏 , 或者 桃 薯片 .

保存杏子或桃子片。

[peə(r)][ðə; ði][raɪnd][ɒv; əv][ðə; ði][fruːt]['ɪntuː] [tʃɪps] [ɒv; əv][ðə; ði][saɪz][ɒv; əv][ə; eɪ] ['ʃɪlɪŋ] :

Pare	**the**	**rind**	**of**	**the**	**fruit**	**into**	**chips**	**of**	**the**	**size**	**of**	**a**	**shilling**	**:**
削减	这	果皮	的	这	水果	进入	芯片	的	这	尺寸	的	一个	先令	:

将水果皮削成一枚先令硬币大小的薄片：

[tuː; tə] ['evri] [paʊnd] [ɒv; əv] [tʃɪps] , [ə'laʊ] [ə; eɪ] [paʊnd] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] ,

to	**every**	**pound**	**of**	**chips**	**,**	**allow**	**a**	**pound**	**and**	**a**	**half**	**of**	**sugar**	**,**
到	每一个	磅	的	芯片	,	允许	一个	磅	和	一个	一半	的	糖	,

每磅薯片，就要加入一磅半的糖。

[ɪn] [wɪtʃ] [bɔɪl] [ðə; ði] [tʃɪps] ; [ænd; ənd] ['hævɪŋ] [set] [ðem; ðəm] [baɪ] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] [deɪz] ,

in	**which**	**boil**	**the**	**chips**	**;**	**and**	**having**	**set**	**them**	**by**	**for**	**two**	**days**	**,**
在	哪个	熬	这	芯片	;	和	拥有	放	他们	经过	为了	二	天	,

将木薯放入沸水中煮沸；然后放置两天后，

[dreɪn] [ðem; ðəm] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['sɪrəp] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] [bləʊn] ;

drain	**them**	**from**	**the**	**syrup**	**,**	**and**	**boil**	**it**	**to**	**the**	**degree**	**called**	**blown**	**;**
流走	他们	从	这	糖浆	,	和	熬	它	到	这	程度	称为	吹	;

[ðen] [pʊt] [ɪn] the29

then	**put**	**in**	**the29**
然后	放	在	the29

将它们从糖浆中沥出，煮至浓稠的程度；然后放入29

[tʃɪps] , [let] [ðem; ðəm] [bɔɪl] [wel] , [ænd; ənd] ['hævɪŋ] [set] [ðem; ðəm] [baɪ] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [wiːk] ,

chips	**,**	**let**	**them**	**boil**	**well**	**,**	**and**	**having**	**set**	**them**	**by**	**for**	**a**	**week**	**,**
芯片	,	让	他们	熬	出色地	,	和	拥有	放	他们	经过	为了	一个	星期	,

把薯片煮熟，放凉一周。

[dreɪn] [ænd; ənd] [wɒʃ] [ðem; ðəm] [ɪn] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [sɪvz] ['ɪntuː] [ðə; ði]

drain	**and**	**wash**	**them**	**in**	**cold**	**water**	**,**	**and**	**put**	**them**	**in**	**sieves**	**into**	**the**
流走	和	洗	他们	在	寒冷的	水	,	和	放	他们	在	筛子	进入	这

[stɔː(r)] ,

store	**,**
店铺	,

沥干水分，用冷水冲洗干净，然后放入筛子中存放。

[fɜːst] ['sɪftɪŋ] [sʌm; səm] ['ʃʊgə(r)] [ɒn] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [draɪ] [ðem; ðəm] [wel] .

first	**sifting**	**some**	**sugar**	**on**	**them**	**,**	**and**	**dry**	**them**	**well**	**.**
第一的	筛分	一些	糖	在	他们	,	和	干燥	他们	出色地	.

先在上面筛一些糖，然后晾干。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [fɪgz] .

To	**preserve**	**Figs**	**.**
到	保存	无花果	.

为了保存无花果。

['hævɪŋ] ['prɪkt] [jɔː(r); jə(r)] [fɪgz] [θruː] [ænd; ənd] [θruː] , [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ðə; ði] [prɪ'zɜːrv]

Having	**pricked**	**your**	**figs**	**through**	**and**	**through**	**,**	**put**	**them**	**into**	**the**	**preserving**
拥有	刺痛	你的	无花果	通过	和	通过	,	放	他们	进入	这	保存

[pæn] ,

pan	**,**
平底锅	,

将无花果用叉子扎透，然后放入腌制盘中。

['kʌvə(r)] [ðem; ðəm] [wɪð] ['ʃʊgə(r)] , [gɪv] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] ['dʒent(ə)l] [bɔɪl] , [ænd; ənd] [set] [ðem; ðəm] [baɪ] .

cover	**them**	**with**	**sugar**	**,**	**give**	**them**	**a**	**gentle**	**boil**	**,**	**and**	**set**	**them**	**by**	**.**
覆盖	他们	和	糖	,	给	他们	一个	温和的	熬	,	和	放	他们	经过	.

用糖覆盖，小火煮沸，然后放在一旁。

[ðə; ði] [nekst] [deɪ] [dreɪn] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] ['hævɪŋ] [bɔɪld] [ðə; ði] ['sɪrəp] ,

The	**next**	**day**	**drain**	**them**	**,**	**and**	**having**	**boiled**	**the**	**syrup**	**,**
这	下一个	天	流走	他们	,	和	拥有	煮沸	这	糖浆	,

第二天将它们沥干，然后将糖浆煮沸，

[pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [fɪgz] [ænd; ənd] [set] [ðem; ðəm] [baɪ] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] [deɪz] : [ðen] [dreɪn] [ðem; ðəm] ,

put	**in**	**the**	**figs**	**and**	**set**	**them**	**by**	**for**	**two**	**days**	**:**	**then**	**drain**	**them**	**,**
放	在	这	无花果	和	放	他们	经过	为了	二	天	:	然后	流走	他们	,

把无花果放进去，静置两天；然后沥干水分。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [mɔː(r)] [ˈʃʊgə(r)] [tuː; tə] [ðə; ði] [ˈsɪrəp] , [ænd; ənd] [ˈhævɪŋ] [bɔɪld] [ˌaɪ ˈtiː] [tuː; tə] [ə; eɪ] [haɪ] [dɪˈgriː] ,

add	**more**	**sugar**	**to**	**the**	**syrup**	**,**	**and**	**having**	**boiled**	**it**	**to**	**a**	**high**	**degree**	**,**
添加	更多的	糖	到	这	糖浆	,	和	拥有	煮沸	它	到	一个	高的	程度	,

往糖浆里再加些糖，然后把它熬到很浓稠的程度，

[pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [fɪgz] , [ænd; ənd] [let] [ðə; ði] [həʊl] [bɔɪl] [ʌp] [wel] [təˈgeðə(r)] ;

put	**in**	**the**	**figs**	**,**	**and**	**let**	**the**	**whole**	**boil**	**up**	**well**	**together**	**;**
放	在	这	无花果	,	和	让	这	所有的	熬	向上	出色地	一起	;

放入无花果，让所有食材一起煮沸；

[prəˈsiːd] [ɪn] [ðɪs] [ˈmænə(r)] [ˈevri] [ˈʌðə(r)] [deɪ] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [wiːk] ,

proceed	**in**	**this**	**manner**	**every**	**other**	**day**	**for**	**a**	**week**	**,**
继续	在	这	方式	每一个	其他	天	为了	一个	星期	,

每隔一天按此方法进行一次，持续一周。

[baɪ] [wɪtʃ] [taɪm] [ðə; ði] [ˈʃʊgə(r)] [wɪl] [hæv; həv] [ˈpenətreɪtɪd] [ˈɪntuː] [ðə; ði] [fruːt] : [ðen] [dreɪn] [ðem; ðəm] ,

by	**which**	**time**	**the**	**sugar**	**will**	**have**	**penetrated**	**into**	**the**	**fruit**	**:**	**then**	**drain**	**them**	**,**
经过	哪个	时间	这	糖	将要	有	渗透	进入	这	水果	:	然后	流走	他们	,

这时糖分应该已经渗入水果中了：然后沥干水分即可。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ðə; ði] [ˈsɪrəp] [tɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [rəʊps] , [ɔː(r)] [hæŋz] [ɪn] [strɪŋz] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [ˈskɪmə(r)] :

and	**boil**	**the**	**syrup**	**till**	**it**	**ropes**	**,**	**or**	**hangs**	**in**	**strings**	**from**	**the**	**skimmer**	**:**
和	熬	这	糖浆	直到	它	绳索	,	或者	悬挂	在	字符串	从	这	撇渣器	:

将糖浆煮至呈绳状，或从撇渣器上垂下成串的糖浆：

[pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [fɪgz] , [bɔɪl] [wel] [ʌp] , [skɪm] [ænd; ənd] [set] [ðem; ðəm] [baɪ] [fɔː(r); fə(r)] [juːz] . -

put	**in**	**the**	**figs**	**,**	**boil**	**well**	**up**	**,**	**skim**	**and**	**set**	**them**	**by**	**for**	**use**	**.**	**30**
放	在	这	无花果	,	熬	出色地	向上	,	撇去	和	放	他们	经过	为了	使用	.	-

放入无花果，煮沸，撇去浮沫，备用。30

[tuː; tə] [prɪˈzɜːv] [draɪd] [ˈtʃeriz] .

To	**preserve**	**dried**	**Cherries**	**.**
到	保存	干燥	樱桃	.

用于保存干樱桃。

[stəʊn] [ðə; ði] [ˈkentɪʃ] [ˈtʃeriz] , [ænd; ənd] [pʊt] [æz; əz] [mʌtʃ] [ˈʃʊgə(r)] [ˈɪntuː] [ðə; ði] [prɪˈzɜːrv] [pæn] ,

Stone	**the**	**Kentish**	**cherries**	**,**	**and**	**put**	**as**	**much**	**sugar**	**into**	**the**	**preserving**	**pan**	**,**
石头	这	肯特郡	樱桃	,	和	放	作为	很多	糖	进入	这	保存	平底锅	,

将肯特樱桃去核，并在果酱锅中放入尽可能多的糖。

[æz; əz] [wɪl] [ˈkʌvə(r)] [ðem; ðəm] : [ˈhævɪŋ] [bɔɪld] [ðə; ði] [ˈʃʊgə(r)] [tɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [kræks] , [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [ˈtʃeriz]

as	**will**	**cover**	**them**	**:**	**having**	**boiled**	**the**	**sugar**	**till**	**it**	**cracks**	**,**	**put**	**in**	**the**	**cherries**
作为	将要	覆盖	他们	:	拥有	煮沸	这	糖	直到	它	裂缝	,	放	在	这	樱桃

,

,

,

为了盖住它们：将糖煮至糖裂开后，放入樱桃，

[gɪv] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] [gʊd] [bɔɪl] , [skɪm] , [ænd; ənd] [set] [ðem; ðəm] [baɪ] [ɪn] [æn; ən] [ˈɜːθn] [pæn] [tɪl]

give	**them**	**a**	**good**	**boil**	**,**	**skim**	**,**	**and**	**set**	**them**	**by**	**in**	**an**	**earthen**	**pan**	**till**
给	他们	一个	好的	熬	,	撇去	,	和	放	他们	经过	在	一个	土	平底锅	直到

[nekst] [deɪ] :

next	**day**	**:**
下一个	天	:

将它们煮沸，撇去浮沫，然后放在陶锅里煮到第二天：

[ðen] [dreɪn] , [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɒn] [sɪvz] [ɪn] [ə; eɪ] [hɒt] [stəʊv] , [ænd; ənd] [tɜːn] [ðem; ðəm] ;

then	drain	,	and	put	them	on	sieves	in	a	hot	stove	,	and	turn	them	;
然后	流走	,	和	放	他们	在	筛子	在	一个	热的	火炉	,	和	转动	他们	;

然后沥干水分，放在热炉子上的筛子上，翻动它们；

[ðeɪ] [wɪl] [teɪk] [θriː] [deɪz] ['draɪɪŋ] , [ænd; ənd] [wen] [draɪ] , [wɪl] [kiːp] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [j'iəz] .

they	will	take	three	days	drying	,	and	when	dry	,	will	keep	two	or	three	years	.
他们	将要	拿	三	天	烘干	,	和	什么时候	干燥	,	将要	保持	二	或者	三	年	.

它们需要三天时间晾干，晾干后可以保存两到三年。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] ['piːtʃɪz] [həʊl] .

To	preserve	Peaches	whole	.
到	保存	桃子	所有的	.

为了完整地保存桃子。

[teɪk] [ðə; ði] ['njuːɪŋtən] ['piːtʃɪz] [bɪ'fɔː(r)] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [raɪp] , [skɔːld] [ðem; ðəm] [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]

Take	the	Newington	peaches	before	they	are	ripe	,	scald	them	till	they	are
拿	这	纽因顿	桃子	前	他们	是	成熟	,	烫伤	他们	直到	他们	是

['tendə(r)] ,

tender	,
投标	,

趁纽因顿桃子还没完全成熟，用热水烫一下，直到变软为止。

[pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [æz; əz] [mʌtʃ] ['ʃʊgə(r)] [æz; əz] [wɪl] ['kʌvə(r)] [ðem; ðəm] , [gɪv] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] ['dʒent(ə)l]

put	them	into	as	much	sugar	as	will	cover	them	,	give	them	a	gentle
放	他们	进入	作为	很多	糖	作为	将要	覆盖	他们	,	给	他们	一个	温和的

[bɔɪl] ,

boil	,
熬	,

将它们放入足量的糖中，轻轻煮沸。

[ænd; ənd] [set] [ðem; ðəm] [baɪ] [tɪl] [ðə; ði] [nekst] [deɪ] : [ðen] [dreɪn] [ðem; ðəm] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['sɪrəp] ,

and	set	them	by	till	the	next	day	:	then	drain	them	from	the	syrup	,
和	放	他们	经过	直到	这	下一个	天	:	然后	流走	他们	从	这	糖浆	,

放在那里等到第二天；然后将它们从糖浆中沥干。

[wɪtʃ] ['hævɪŋ] [bɔɪld] [wɪð] [æn; ən] [ə'dɪʃən(ə)l] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [tuː; tə] [ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld]

which	having	boiled	with	an	additional	quantity	of	sugar	to	the	degree	called
哪个	拥有	煮沸	和	一个	额外的	数量	的	糖	到	这	程度	称为

[bləʊn] ,

blown	,
吹	,

将糖与一定量的糖一起煮沸，直至达到所谓的"沸腾"状态，

[pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['piːtʃɪz] , [ænd; ənd] ['ɑːftə(r)] ['sɪmərɪŋ] [set] [ðem; ðəm] [baɪ] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [wiːk] ; [ðen]

put	in	the	peaches	,	and	after	simmering	set	them	by	for	a	week	;	then
放	在	这	桃子	,	和	后	煨煮	放	他们	经过	为了	一个	星期	;	然后

[dreɪn] the31

drain	the31
流走	the31

放入桃子，炖煮后放置一周；然后沥干水分。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

管家的珍贵礼物；(The Housekeeper's Valuable Present; Or,)

['sɪrəp] [frɒm; frəm][ðem; ðəm] , [ænd; ənd] ['bɔɪlɪŋ] [ˌaɪ 'tiː]['haɪə(r)][ðæn; ðən][bɪ'fɔː(r)] , [pʊt][ɪn][ðə; ði] ['piːtʃɪz]
syrup **from** **them** **,** **and** **boiling** **it** **higher** **than** **before** **,** **put** **in** **the** **peaches**
糖浆 从 他们 , 和 沸腾 它 更高 比 前 , 放 在 这 桃子
,
,
,

将桃子熬成糖浆，然后用比之前更高的温度煮沸，再放入桃子。

[ænd; ənd][let][ɔːl][bɔɪl]['dʒentli][tə'geðə(r)][fɔː(r); fə(r)][æn; ən]['aʊə(r)] , [baɪ] [wɪtʃ] [taɪm] ,
and **let** **all** **boil** **gently** **together** **for** **an** **hour** **,** **by** **which** **time** **,**
和 让 全部 熬 轻轻地 一起 为了 一个 小时 , 经过 哪个 时间 ,

将所有食材一起用小火慢煮一小时，到那时，

[ɪf] [juː; jʊ][faɪnd][ðə; ði]['ʃʊgə(r)][hæz; həz] ['penətreɪtɪd] [ðə; ði][fruːt] ,
if **you** **find** **the** **sugar** **has** **penetrated** **the** **fruit** **,**
如果 你 寻找 这 糖 有 渗透 这 水果 ,

如果发现糖分已经渗入水果内部，

[juː; jʊ] [meɪ] [skɪm][ænd; ənd][set][ðem; ðəm][baɪ][fɔː(r); fə(r)][juːz] .
you **may** **skim** **and** **set** **them** **by** **for** **use** **.**
你 可能 撇去 和 放 他们 经过 为了 使用 .

您可以浏览并保存以供使用。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [paɪn]['æp(ə)l] [tʃɪps] .
To **preserve** **Pine** **Apple** **Chips** **.**
到 保存 松树 苹果 薯片 .

保存菠萝片。

['hævɪŋ] ['teɪkən] [ɒf] [ðə; ði][ˌaʊt'saɪd][ɒv; əv][ðə; ði][paɪn]['æp(ə)l] ; [kʌt][ˌaɪ 'tiː] [krɒs] - [weɪz] ['ɪntuː] [θɪn]
Having **taken** **off** **the** **outside** **of** **the** **pine** **apple** **;** **cut** **it** **cross** **-** **ways** **into** **thin**
拥有 已采取 离开 这 外部 的 这 松树 苹果 ; 切 它 叉 - 方式 进入 薄的
['slaɪsɪz] ,
slices **,**
切片 ,

剥去菠萝外皮后，横切成薄片。

[wɪtʃ] [pʊt][ɪn] ['leɪəz] ['ɪntuː][æn; ən] ['ɜːθn] [pæn] , ['sɪftɪŋ] ['ʃʊgə(r)]['əʊvə(r)] [iːtʃ] ['leɪə(r)] ,
which **put** **in** **layers** **into** **an** **earthen** **pan** **,** **sifting** **sugar** **over** **each** **layer** **,**
哪个 放 在 层 进入 一个 土 平底锅 , 筛分 糖 超过 每个 层 ,

将食材分层放入陶罐中，每层都筛上一层糖。

[let][ɔːl][stænd][fɔː(r); fə(r)][ə'baʊt][ten] [deɪz] , [ɪn] [wɪtʃ] [taɪm] , [ɪf] ['meltɪd] ,
let **all** **stand** **for** **about** **ten** **days** **,** **in** **which** **time** **,** **if** **melted** **,**
让 全部 站立 为了 关于 十 天 , 在 哪个 时间 , 如果 融化 ,

让所有东西静置约十天，在此期间，如果融化，

[pʊt][ˌaɪ 'tiː][tə'geðə(r)]['ɪntuː][ə; eɪ] [prɪ'zɜːrv] [pæn] , [ænd; ənd][bɔɪl][ˌaɪ 'tiː][ʌp] [twaɪs] [ə; eɪ] [deɪ] [fɔː(r); fə(r)]
put **it** **together** **into** **a** **preserving** **pan** **,** **and** **boil** **it** **up** **twice** **a** **day** **for**
放 它 一起 进入 一个 保存 平底锅 , 和 熬 它 向上 两次 一个 天 为了
[θriː] [deɪz] ,
three **days** **,**
三 天 ,

将所有食材放入腌制锅中，每天煮沸两次，连续煮三天。

[ænd; ənd][set][ðem; ðəm][baɪ][fɔː(r); fə(r)]['draɪɪŋ] .
and **set** **them** **by** **for** **drying** **.**
和 放 他们 经过 为了 烘干 .

放在一旁晾干。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [paɪn] ['æplz] [həʊl] .
To **preserve** **Pine** **Apples** **whole** **.**
到 保存 松树 苹果 所有的 .

为了完整地保存菠萝。

[teɪk] [ðə; ði][paɪn]['æp(ə)l][dʒʌst][bɪ'fɔː(r)][ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] [raɪp] , [let][ðə; ði][tɒp] [rɪ'meɪn] [ɒn][ˌaɪ 'tiː] .
Take **the** **pine** **apple** **just** **before** **it** **becomes** **ripe** **,** **let** **the** **top** **remain** **on** **it** **.**
拿 这 松树 苹果 只是 前 它 变成 成熟 , 让 这 顶部 保持 在 它 .

菠萝快要成熟时摘下来，保留顶部。

['hævɪŋ] ['pɜːfəˌreɪtɪd] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ə; eɪ] ['pennaɪf] , [skɔːld][ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] [səʊ]['tendə(r)] ,
Having **perforated** **it** **with** **a** **penknife** **,** **scald** **it** **till** **it** **becomes** **so** **tender** **,**
拥有 穿孔的 它 和 一个 小刀 , 烫伤 它 直到 它 变成 所以 投标 ,

用小刀在上面戳几个孔，然后用热水烫一下，直到它变得非常软嫩。

[ðæt] [ə; eɪ] [strɔː] [meɪ] [biː; bi] [θrʌst] [θruː] [ˌaɪ 'tiː] .
that **a** **straw** **may** **be** **thrust** **through** **it** **.**
那 一个 稻草 可能 是 推力 通过 它 .

可以把吸管插进去。

Let32
Let32
Let32

令32

[ˌaɪ 'tiː] [ðen] [rɪ'meɪn] [ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)] [tuː] ['aʊəz] , [ænd; ənd][ɪn] [ðæt] [steɪt] [biː; bi][pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ]
it **then** **remain** **in** **cold** **water** **two** **hours** **,** **and** **in** **that** **state** **be** **put** **into** **a**
[dʒɑː(r)] ,
jar **,**
罐 ,

然后将其浸泡在冷水中两个小时，再以这种状态放入罐子中。

[wɪð] ['ʃʊgə(r)] [struːd] ['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː] , [bɔɪld] [tuː; tə][ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] [smuːð] , [ænd; ənd] ['kʌvəd]
with **sugar** **strewed** **over** **it** **,** **boiled** **to** **the** **degree** **called** **smooth** **,** **and** **covered**
和 糖 散落的 超过 它 , 煮沸 到 这 程度 称为 光滑的 , 和 涵盖
[kləʊz] [daʊn] :
close **down** **:**
关闭 向下 :

撒上糖，煮至顺滑，盖上盖子焖熟：

[ðə; ði][nekst] [deɪ] [dreɪn][ðə; ði] ['sɪrəp] [ænd; ənd][bɔɪl][ˌaɪ 'tiː][ʌp] , [ænd; ənd][ɪn] [ðɪs] ['mænə(r)] [prə'siːd]
the **next** **day** **drain** **the** **syrup** **and** **boil** **it** **up** **,** **and** **in** **this** **manner** **proceed**
这 下一个 天 流走 这 糖浆 和 熬 它 向上 , 和 在 这 方式 继续
['evri] [deɪ] ,
every **day** **,**
每一个 天 ,

第二天将糖浆沥干并煮沸，每天如此重复。

[tɪl] [ðə; ði]['wɔːtə(r)][ɪz][ɪk'stræktɪd][frɒm; frəm][ðə; ði][paɪn] .
till **the** **water** **is** **extracted** **from** **the** **pine** **.**
直到 这 水 是 提取 从 这 松树 .

直到松树中的水分被抽干。

[æz; əz][ðə; ði] ['sɪrəp] [baɪ] [ðæt] [miːnz] [wɪl] [biː; bi] ['rendəd] [θɪn] ,
As **the** **syrup** **by** **that** **means** **will** **be** **rendered** **thin** **,**
作为 这 糖浆 经过 那 方法 将要 是 渲染 薄的 ,

这样一来，糖浆就会变得稀薄。

[juː; jʊ] [wɪl] [ˌeɪ diː 'diː][mɔː(r)]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][bɔɪl][ˌaɪ 'tiː][ʌp][tuː; tə][ə; eɪ] [haɪ] [dɪ'griː] ,

you	will	add	more	sugar	and	boil	it	up	to	a	high	degree	,
你	将要	添加	更多的	糖	和	熬	它	向上	到	一个	高的	程度	,

你会加入更多糖，并将其煮至高温。

[ænd; ənd][set][ðə; ðɪ][paɪn][baɪ][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] ['fɔːtnaɪt] , [wen] [ɪf] [juː; jʊ] [pə'siːv] [ðə; ðɪ] ['sɪrəp] [ɪz]

and	set	the	pine	by	for	a	fortnight	,	when	if	you	perceive	the	syrup	is
和	放	这	松树	经过	为了	一个	两星期	,	什么时候	如果	你	感知	这	糖浆	是

[θɪk] ,

thick	,
厚的	,

将松树放在一旁两周，当糖浆变得浓稠时，

[juː; jʊ] [meɪ] [dɪ'pend] [ə'pɒn][ˌaɪ 'tiː][ðə; ðɪ][paɪn][ɪz] ['prɒpəli] [prɪ'zɜːvd] ,

you	may	depend	upon	it	the	pine	is	properly	preserved	,
你	可能	依赖	之上	它	这	松树	是	适当地	保存完好	,

您可以放心，松木会得到妥善保存。

[ænd; ənd] ['ðeəfɔː(r)] [meɪ] [teɪk] [ˌaɪ 'tiː][aʊt][ɒv; əv][ðæt] ['sɪrəp] [ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ]['klærəfaɪd]

and	therefore	may	take	it	out	of	that	syrup	and	put	it	into	a	clarified
和	所以	可能	拿	它	出去	的	那	糖浆	和	放	它	进入	一个	澄清

['sɪrəp] [ɪn][ə; eɪ] [glɑːs] ,

syrup	in	a	glass	,
糖浆	在	一个	玻璃	,

因此可以将其从糖浆中取出，放入盛有澄清糖浆的玻璃杯中。

[ɪn] [wɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [kiːp] [gʊd] ['sev(ə)n] [j'iəz] , [ɪf] [ˌʌnə'fektɪd] [baɪ][dæmp][ɔː(r)] [wet] .

in	which	it	will	keep	good	seven	years	,	if	unaffected	by	damp	or	wet	.
在	哪个	它	将要	保持	好的	七	年	,	如果	不受影响	经过	潮湿	或者	湿的	.

如果不受潮湿或水的影响，它可以保存七年。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [m'ɛdləz] .

To	preserve	Medlars	.
到	保存	枇杷	.

保存枇杷。

['hævɪŋ] ['skɔːldɪd][ðə; ðɪ][fruːt] [tɪl] [ðə; ðɪ][skɪnz][ɑː(r); ə(r)] ['iːzəli] ['teɪkən] [ɒf] ; [stəʊn] [ðem; ðəm][æt; ət]

Having	scalded	the	fruit	till	the	skins	are	easily	taken	off	;	stone	them	at
拥有	烫伤	这	水果	直到	这	皮肤	是	容易地	已采取	离开	;	石头	他们	在

[ðə; ðɪ] [hed] ,

the	head	,
这	头	,

将水果用热水烫至果皮容易剥掉；去掉果核。

['kʌvə(r)][ðem; ðəm] [wɪð] ['ʃʊgə(r)] , [gɪv] them33

cover	them	with	sugar	,	give	them33
覆盖	他们	和	糖	,	给	them33

用糖把它们盖住，给它们33

[ə; eɪ]['dʒent(ə)l][bɔɪl] , [ænd; ənd][let][ðem; ðəm][stænd][fɔː(r); fə(r)] [tuː] [deɪz] : [ðen] [dreɪn][ðem; ðəm] ,

a	gentle	boil	,	and	let	them	stand	for	two	days	:	then	drain	them	,
一个	温和的	熬	,	和	让	他们	站立	为了	二	天	:	然后	流走	他们	,

小火煮沸，静置两天，然后沥干水分。

[ænd; ənd] ['bɔɪlɪŋ] [ðə; ðɪ] ['sɪrəp] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] ['rəʊpi] , [pʊt][ɪn][ðə; ðɪ] [m'ɛdləz] , [let][ɔːl][bɔɪl][ʌp]

and	boiling	the	syrup	till	it	becomes	ropy	,	put	in	the	medlars	,	let	all	boil	up
和	沸腾	这	糖浆	直到	它	变成	绳状的	,	放	在	这	枇杷	,	让	全部	熬	向上

['dʒentli] ,

gently	,
轻轻地	,

将糖浆煮至浓稠呈拉丝状，放入枇杷，小火慢煮至沸腾。

[ænd; ənd][set][baɪ][fɔː(r); fə(r)][juːz] .
and **set** **by** **for** **use** **.**
和 放 经过 为了 使用 .

并设定使用。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [peəz] .
To **preserve** **Pears** **.**
到 保存 梨 .

保存梨子。

[prɪk] [ðə; ði] [peəz] [θruː] [ɪn][sɪks]['pleɪsɪz] , [skɔːld][ðem; ðəm] [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]['tendə(r)] ,
Prick **the** **pears** **through** **in** **six** **places** **,** **scald** **them** **till** **they** **are** **tender** **,**
刺 这 梨 通过 在 六 地方 , 烫伤 他们 直到 他们 是 投标 ,

用叉子在梨上扎六个孔，然后用热水烫至变软。

[kʌt][ðə; ði][raɪnd] ['smuːðli] [ɒf] ,
cut **the** **rind** **smoothly** **off** **,**
切 这 果皮 顺利 离开 ,

将果皮平滑地切掉。

[pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][kəʊld]['wɔːtə(r)] [wɪð] [sʌm; səm]['ælʌm][ɪn][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə] [kiːp] [ðem; ðəm] [waɪt] ,
put **them** **into** **cold** **water** **with** **some** **allum** **in** **it** **to** **keep** **them** **white** **,**
放 他们 进入 寒冷的 水 和 一些 明矾 在 它 到 保持 他们 白色的 ,

将它们放入加了明矾的冷水中，以保持其洁白。

[ænd; ənd] ['hævɪŋ] [rɪ'meɪnd] [ɪn] [ðæt] [steɪt] [θriː] ['aʊəz] , [ʃɪft] [ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ] [θɪn] ['ʃʊgə(r)] ,
and **having** **remained** **in** **that** **state** **three** **hours** **,** **shift** **them** **into** **a** **thin** **sugar** **,**
和 拥有 剩余 在 那 状态 三 小时 , 转移 他们 进入 一个 薄的 糖 ,

保持这种状态三个小时后，将它们转移到稀糖层中。

[ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ]['dʒent(ə)l] [hiːt] ['evri] [deɪ] [fɔː(r); fə(r)] [θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)] [deɪz] ;
and **give** **them** **a** **gentle** **heat** **every** **day** **for** **three** **or** **four** **days** **;**
和 给 他们 一个 温和的 热 每一个 天 为了 三 或者 四 天 ;

连续三四天，每天用温和的热源给它们保暖；

[ðen] [dreɪn][ðem; ðəm] ; [ænd; ənd] ['hævɪŋ] ['ædɪd] [sʌm; səm]['ʃʊgə(r)][tuː; tə][ðə; ði] ['sɪrəp] ,
then **drain** **them** **;** **and** **having** **added** **some** **sugar** **to** **the** **syrup** **,**
然后 流走 他们 ; 和 拥有 额外 一些 糖 到 这 糖浆 ,

然后沥干水分；并在糖浆中加入一些糖，

[ænd; ənd] [bɔɪld] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] [pɜːld] , [pʊt][ɪn][ðə; ði] [peəz] , [ænd; ənd][bɔɪl][ɔːl]
and **boiled** **it** **to** **the** **degree** **called** **pearled** **,** **put** **in** **the** **pears** **,** **and** **boil** **all**
和 煮沸 它 到 这 程度 称为 珍珠 , 放 在 这 梨 , 和 熬 全部
[ʌp] [tə'geðə(r)] :
up **together** **:**
向上 一起 :

将它煮至珍珠状，放入梨，一起煮：

[prə'siːd] [ɪn] [ðɪs] ['mænə(r)] , [tɪl] [ðə; ði] ['sɪrəp] [bɪ'kʌmz] [θɪk] , [ðen] ['kʌlə(r)] [sʌm; səm][ɒv; əv][ðə; ði]
proceed **in** **this** **manner** **,** **till** **the** **syrup** **becomes** **thick** **,** **then** **colour** **some** **of** **the**
继续 在 这 方式 , 直到 这 糖浆 变成 厚的 , 然后 颜色 一些 的 这
[peəz] [red] ,
pears **red** **,**
梨 红色的 ,

按照这个方法继续操作，直到糖浆变得浓稠，然后将一些梨染成红色。

[ænd; ənd][set][ðem; ðəm][baɪ] .
and **set** **them** **by** **.**
和 放 他们 经过 .

并安排好它们。

[tuː; tə] [prɪˈzɜːv] [griːn] [liːvz] .
To **preserve** **Green** **Leaves** **.**
到 保存 绿色的 树叶 .

为了保存绿叶。

[teɪk] [greɪp] [liːvz] , [ˈstrɔːbəri] [liːvz] , [ɔː(r)] [ˈeni] [ˈʌðə(r)] [liːvz] : [let] [ðem; ðəm] remain34
Take **grape** **leaves** **,** **strawberry** **leaves** **,** **or** **any** **other** **leaves** **:** **let** **them** **remain34**
拿 葡萄 树叶 , 草莓 树叶 , 或者 任何 其他 树叶 : 让 他们 remain34

取些葡萄叶、草莓叶或其他任何叶子：让它们留在那里34

[fɔː(r)] [ˈaʊəz] [ɪn] [kəʊld] [sprɪŋ] [ˈwɔːtə(r)] , [ðen] [teɪk] [ðem; ðəm] [aʊt] [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [ˈɪntuː]
four **hours** **in** **cold** **spring** **water** **,** **then** **take** **them** **out** **and** **put** **them** **into**
四 小时 在 寒冷的 春天 水 , 然后 拿 他们 出去 和 放 他们 进入
[sʌm; səm] [ˈʃʊgə(r)] ,
some **sugar** **,**
一些 糖 ,

将它们浸泡在冷泉水中四个小时，然后取出放入一些糖中。

[gɪv] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] [ˈdʒent(ə)l] [bɔɪl] , [teɪk] [ðem; ðəm] [ɒf] , [ænd; ənd] [set] [ðem; ðəm] [baɪ] [fɔː(r); fə(r)] [juːz] .
give **them** **a** **gentle** **boil** **,** **take** **them** **off** **,** **and** **set** **them** **by** **for** **use** **.**
给 他们 一个 温和的 熬 , 拿 他们 离开 , 和 放 他们 经过 为了 使用 .

轻轻煮沸后取出，放在一旁备用。

[en] . [biː] .
N **.** **B** **.**
N . B .

注意：

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [kənˈviːniənt] [fɔː(r); fə(r)] [ˈpʊtɪŋ] [ˈʌndə(r)] [fruːt] [ɪn] [pleɪts] .
They **are** **convenient** **for** **putting** **under** **fruit** **in** **plates** **.**
他们 是 方便的 为了 推杆 在下面 水果 在 盘子 .

它们很适合放在盘子里的水果下面。

[tuː; tə] [prɪˈzɜːv] [griːn] [greɪps] .
To **preserve** **Green** **Grapes** **.**
到 保存 绿色的 葡萄 .

保存青葡萄。

[ˈhævɪŋ] [sɪˈlektɪd] [ðə; ði] [ˈlɑːdʒɪst] [ænd; ənd] [best] [greɪps] [bɪˈfɔː(r)] [raɪp] , [kʌt] [ə; eɪ] [smɔːl] [slɪt] [ɪn] [iːtʃ] ,
Having **selected** **the** **largest** **and** **best** **grapes** **before** **ripe** **,** **cut** **a** **small** **slit** **in** **each** **,**
拥有 已选 这 最大 和 最好的 葡萄 前 成熟 , 切 一个 小的 缝隙 在 每个 ,

挑选出成熟前个头最大、品质最好的葡萄，在每颗葡萄上切一个小口，

[ænd; ənd] [skɔːld] [ðem; ðəm] ; [ˈɑːftə(r)] [rɪˈmeɪnɪŋ] [tuː] [deɪz] [ɪn] [ðə; ði] [ˈwɔːtə(r)] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [ˈskɔːldɪd] [ɪn]
and **scald** **them** **;** **after** **remaining** **two** **days** **in** **the** **water** **they** **are** **scalded** **in**
和 烫伤 他们 ; 后 其余的 二 天 在 这 水 他们 是 烫伤 在
,
,
,

然后用热水烫伤它们；在烫伤用的水中浸泡两天后，

[dreɪn] , [pʊt] [ðem; ðəm] [ˈɪntuː] [ə; eɪ] [θɪn] [ˈʃʊgə(r)] ; [gɪv] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] [hiːt] [ˈəʊvə(r)] [ə; eɪ] [sləʊ] [ˈfaɪə(r)] ,
drain **,** **put** **them** **into** **a** **thin** **sugar** **;** **give** **them** **a** **heat** **over** **a** **slow** **fire** **,**
流走 , 放 他们 进入 一个 薄的 糖 ; 给 他们 一个 热 超过 一个 慢的 火 ,

沥干水分，放入薄薄的糖水中；用小火加热，

[ænd; ənd] [ðʌs] [prəˈsiːd] [fɔː(r); fə(r)] [θriː] [deɪz] : [ðen] [dreɪn] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [ˈædɪŋ] [tuː; tə] [ðə; ði]
and **thus** **proceed** **for** **three** **days** **:** **then** **drain** **them** **,** **and** **adding** **to** **the**
和 因此 继续 为了 三 天 : 然后 流走 他们 , 和 添加 到 这
[ˈsɪrəp] [sʌm; səm] [ˈʃʊgə(r)] ,
syrup **some** **sugar** **,**
糖浆 一些 糖 ,

如此持续三天：然后沥干水分，并在糖浆中加入一些糖，

[bɔɪld] [tuː; tə][ðə; ði] [haɪɪst] [dɪ'griː] [ɒv; əv] [wɒt] [ɪz] [kɔːld] [bləʊn] , [pʊt][ɪn][ðə; ði] [greɪps] ,

boiled	**to**	**the**	**highest**	**degree**	**of**	**what**	**is**	**called**	**blown**	**,**	**put**	**in**	**the**	**grapes**	**,**
煮沸	到	这	最高	程度	的	什么	是	称为	吹	,	放	在	这	葡萄	,

将水煮至极度浓稠（即所谓的"爆浆"），然后放入葡萄。

[ænd; ənd][let][ɔːl][bɔɪl][ʌp][tə'geðə(r)] ; [skɪm] [wel] , [ænd; ənd][set][ðem; ðəm][baɪ][fɔː(r); fə(r)][juːz] . -

and	**let**	**all**	**boil**	**up**	**together**	**;**	**skim**	**well**	**,**	**and**	**set**	**them**	**by**	**for**	**use**	**.**	**35**
和	让	全部	熬	向上	一起	;	撇去	出色地	,	和	放	他们	经过	为了	使用	.	-

让所有东西一起煮沸；撇去浮沫，备用。35

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [waɪn] ['saʊə(r)] [plʌmz] .

To	**preserve**	**Wine**	**Sour**	**Plums**	**.**
到	保存	葡萄酒	酸的	李子	.

保存葡萄酒酸梅。

[ðiːz] [plʌmz] [ɑː(r); ə(r)][ðə; ði][best] ['spiːʃiːz] [fɔː(r); fə(r)] [prɪ'zɜːrv] , [ɒn] [ə'kaʊnt] [ɒv; əv][ðeə(r)] ['tɑːtnəs]

These	**plums**	**are**	**the**	**best**	**species**	**for**	**preserving**	**,**	**on**	**account**	**of**	**their**	**tartness**
这些	李子	是	这	最好的	物种	为了	保存	,	在	帐户	的	他们的	锋利

,

,

,

这些李子因为味道酸甜，所以最适合做成果酱。

[ænd; ənd][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['triːtɪd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)][æz; əz] ['dæməsiːn] ,

and	**should**	**be**	**treated**	**in**	**the**	**same**	**manner**	**as**	**damascenes**	**,**
和	应该	是	治疗	在	这	相同的	方式	作为	大马士革	,

应该像对待大马士革石一样对待它们。

['əʊnli] [ðeɪ] [wɪl] [rɪ'kwaɪə(r)][frɒm; frəm][ðeə(r)][saɪz][ə; eɪ][lɒŋgə(r)][taɪm][ɪn][ˌprepə'reɪʃ(ə)n] .

only	**they**	**will**	**require**	**from**	**their**	**size**	**a**	**longer**	**time**	**in**	**preparation**	**.**
仅有的	他们	将要	要求	从	他们的	尺寸	一个	更长	时间	在	准备	.

只是由于体积较大，它们需要更长的准备时间。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [griːn] [laɪmz] .

To	**preserve**	**Green**	**Limes**	**.**
到	保存	绿色的	青柠	.

保存青柠。

['hævɪŋ] ['skɔːldɪd][ðə; ði][laɪmz] [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]['tendə(r)] , [ænd; ənd]['teɪkən][aʊt][ðə; ði] [kɔːrz] ,

Having	**scalded**	**the**	**limes**	**till**	**they**	**are**	**tender**	**,**	**and**	**taken**	**out**	**the**	**cores**	**,**
拥有	烫伤	这	青柠	直到	他们	是	投标	,	和	已采取	出去	这	核心	,

将酸橙用沸水烫至软烂，取出果核后，

[pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ] [θɪn] ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ]['dʒent(ə)l][bɔɪl] :

put	**them**	**into**	**a**	**thin**	**sugar**	**,**	**and**	**give**	**them**	**a**	**gentle**	**boil**	**:**
放	他们	进入	一个	薄的	糖	,	和	给	他们	一个	温和的	熬	:

将它们放入薄薄的糖浆中，小火煮沸：

[ðen] [set][ðem; ðəm][baɪ][ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ]['dʒent(ə)l] [hiːt] [θriː] [taɪmz][fɔː(r); fə(r)] [θriː]

then	**set**	**them**	**by**	**and**	**give**	**them**	**a**	**gentle**	**heat**	**three**	**times**	**for**	**three**
然后	放	他们	经过	和	给	他们	一个	温和的	热	三	时代	为了	三

[deɪz] ,

days	**,**
天	,

然后将它们放在一边，用温和的火加热三次，连续三天。

[baɪ] [wɪtʃ] [taɪm] [ðeɪ] [wɪl] [bɪ'kʌm] [æz; əz] [griːn] [æz; əz] [grɑːs] :

by	**which**	**time**	**they**	**will**	**become**	**as**	**green**	**as**	**grass**	**:**
经过	哪个	时间	他们	将要	变得	作为	绿色的	作为	草	:

到那时，它们就会变得像草一样绿：

['hævɪŋ] [bɔɪld] [ðə; ði] ['sɪrəp] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌm] ['rəʊpi] , [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [laɪmz] , [bɔɪl] [ʌp] [ɔːl] [tə'geðə(r)] ,

having	boiled	the	syrup	till	it	become	ropy	,	put	in	the	limes	,	boil	up	all	together	,
拥有	煮沸	这	糖浆	直到	它	变得	绳状的	,	放	在	这	青柠	,	熬	向上全部		一起	,

将糖浆煮至浓稠呈拉丝状后，放入青柠，一起煮沸。

[ænd; ənd] [ðə; ði] [fruːt] [wɪl] [biː; bi] [fɪt] [fɔː(r); fə(r)] [juːz] .

and	the	fruit	will	be	fit	for	use	.
和	这	水果	将要	是	合身	为了	使用	.

这些果实将适于食用。

[en] . [biː] . [griːn] ['wɔːlnʌts] , [ɔː(r)] ['dʒɜːkɪn] , [meɪ] [biː; bi] ['triːtɪd] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)] [æz; əz] [laɪmz] ;

N	.	B	.	Green	walnuts	,	or	jerkins	,	may	be	treated	in	the	same	manner	as	limes	;
N	.	B	.	绿色的	核桃	,	或者	紧身胸衣	,	可能	是	治疗	在	这	相同的	方式	作为	青柠	;

注意：青核桃（或称小核桃）的处理方法与青柠相同；

[ænd; ənd] [kwɪns] [ɪn] [hɑːvz] [ænd; ənd] ['kwɔːtəz] , [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)] [æz; əz] [peəz] ; [æz; əz]

and	quinces	in	halves	and	quarters	,	in	the	same	manner	as	pears	;	as
和	榲桲	在	一半	和	四分之一	,	在	这	相同的	方式	作为	梨	;	作为

[ðeə(r)] are36

there	are36
那里	are36

榲桲也切成两半或四分之一，就像梨一样；因为有36

['sevrəl] ['spiːʃiːz] [ɒv; əv] [plʌmz] , [ænd; ənd] [peəz] , [ðæt] [wɪl] [nɒt] [prɪ'zɜːv] , [wiː; wi] [ˌrekə'mend] [ðə; ði]

several	species	of	plums	,	and	pears	,	that	will	not	preserve	,	we	recommend	the
一些	物种	的	李子	,	和	梨	,	那	将要	不是	保存	,	我们	推荐	这

['fɒləʊɪŋ] [ɪk'sperɪm(ə)nts] :

following	experiments	:
下列的	实验	:

对于几种不适合保存的李子和梨，我们建议进行以下实验：

[pʊt] [ə; eɪ] [fjuː] [plʌmz] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['klærəfaɪd] ['ʃʊgə(r)] ,

put	a	few	plums	into	a	little	clarified	sugar	,
放	一个	很少	李子	进入	一个	小的	澄清	糖	,

将几颗李子放入少许澄清的糖中，

[ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] [hiːt] ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] ['dʒent(ə)l] ['faɪə(r)] :

and	give	them	a	heat	over	a	gentle	fire	:
和	给	他们	一个	热	超过	一个	温和的	火	:

用小火加热：

[ɪf] [ðeɪ] [siːm] [tuː; tə] [melt] [ɪn] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [ðeɪ] [wɪl] [nɒt] [prɪ'zɜːv] ,

if	they	seem	to	melt	in	the	sugar	they	will	not	preserve	,
如果	他们	似乎	到	熔化	在	这	糖	他们	将要	不是	保存	,

如果它们在糖里看起来好像融化了，那就无法保存。

[ɪf] [ðeɪ] [rɪ'meɪn] [fɜːm] [ðeɪ] ['sɜːt(ə)nli] [wɪl] , [prə'vaɪdɪd] [juː; jʊ] [əd'hɪə(r)] [tuː; tə] [ðə; ði] [ruːlz] [leɪd] [daʊn] .

if	they	remain	firm	they	certainly	will	,	provided	you	adhere	to	the	rules	laid	down	.
如果	他们	保持	公司	他们	当然	将要	,	假如	你	粘着	到	这	规则	铺设	向下	.

如果他们态度坚决，只要你遵守既定规则，他们肯定会这么做。

[pɑːt] [θriː] .

PART	III	.
部分	三、	.

第三部分

['meθədz] [ɒv; əv] ['meɪkɪŋ] ['mɑːməleɪd] , [dʒæmz] , [peɪsts] , & [siː] .

METHODS	OF	MAKING	MARMALADES	,	JAMS	,	PASTES	,	&	c	.
方法	的	制作	果酱	,	果酱	,	糊状物	,	&	c	.

制作果酱、果泥、果酱等的方法

['ræzˌbɛri] [dʒæm] .
Rasberry **Jam** **.**
覆盆子 果酱 .

覆盆子果酱。

[rʌb] [jɔː(r); jə(r)] [ræsbɛriːz] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] [tuː; tə][ə; eɪ] [pʌlp] :
Rub **your** **rasberries** **through** **a** **sieve** **to** **a** **pulp** **:**
擦 你的 覆盆子 通过 一个 筛 到 一个 纸浆 :

将覆盆子用筛子碾成浆:

[ðen] ['meʒə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ə; eɪ][paɪnt] ['leɪdl] ([wɪtʃ] [ɪz][ɪg'zæktli][ə; eɪ] [paʊnd]) ['ɪntuː][jɔː(r); jə(r)]
then **measure** **it** **with** **a** **pint** **ladle** **(** **which** **is** **exactly** **a** **pound** **)** **into** **your**
然后 措施 它 和 一个 品脱 勺子 (哪个 是 确切地 一个 磅) 进入 你的
[prɪ'zɜːrv] [pæn] :
preserving **pan** **:**
保存 平底锅 :

然后用品脱勺（正好是一磅）将其舀入你的保鲜锅中:

[bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [wel] , [ænd; ənd][stɜː(r)][ˌaɪ 'tiː][ɔːl][ðə; ði][taɪm][tuː; tə] [kiːp] [ˌaɪ 'tiː][frɒm; frəm] ['bɜːnɪŋ] : -
boil **it** **well** **,** **and** **stir** **it** **all** **the** **time** **to** **keep** **it** **from** **burning** **:** **37**
熬 它 出色地 , 和 搅拌 它 全部 这 时间 到 保持 它 从 燃烧 : -

煮沸后要不停搅拌，以免烧焦：37

[tuː; tə][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [pʌlp] , [ə'laʊ] [θriː] ['kwɔːtəz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ;
to **a** **pound** **of** **pulp** **,** **allow** **three** **quarters** **of** **sugar** **;**
到 一个 磅 的 纸浆 , 允许 三 四分之一 的 糖 ;

每磅果肉，加入四分之三的糖;

[wen] [ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [bɔɪld] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] ['tɒlərəbli] [stɪf] , [pʊt][ɪn][ðə; ði]['ʃʊgə(r)] ['sɪftɪd] [faɪn] ,
when **it** **has** **boiled** **till** **it** **becomes** **tolerably** **stiff** **,** **put** **in** **the** **sugar** **sifted** **fine** **,**
什么时候 它 有 煮沸 直到 它 变成 勉强可以接受僵硬的 , 放 在 这 糖 筛过的 美好的 ,

当汤汁煮至浓稠度尚可接受时，加入过筛的细砂糖。

[ænd; ənd][bɔɪl][ˌaɪ 'tiː][ʌp] [wel] [fɔː(r); fə(r)][hɑːf][æn; ən]['aʊə(r)] : [ðen] [pʊt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][pɒts] .
and **boil** **it** **up** **well** **for** **half** **an** **hour** **:** **then** **put** **it** **into** **pots** **.**
和 熬 它 向上出色地 为了 一半 一个 小时 : 然后 放 它 进入 锅 .

煮沸半小时，然后装入锅中。

['eɪprɪkɒt][dʒæm] .
Apricot **Jam** **.**
杏 果酱 .

杏子果酱。

[bɔɪl] [jɔː(r); jə(r)]['eɪprɪkɒts][tuː; tə][ə; eɪ][pʌlp] , [ðen] [rʌb][ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] : [tuː; tə][ə; eɪ] [paʊnd]
Boil **your** **apricots** **to** **a** **pulp** **,** **then** **rub** **it** **through** **a** **sieve** **:** **to** **a** **pound**
熬 你的 杏子 到 一个 纸浆 , 然后 擦 它 通过 一个 筛 : 到 一个 磅
[ɒv; əv] [pʌlp] ,
of **pulp** **,**
的 纸浆 ,

将杏子煮成泥，然后用筛子过滤：得到一磅杏泥，

[ə'laʊ] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['bɪtə(r)]['ɑːməndz] ['paʊndɪd] [faɪn] :
allow **a** **pound** **of** **sugar** **and** **two** **ounces** **of** **bitter** **almonds** **pounded** **fine** **:**
允许 一个 磅 的 糖 和 二 盎司 的 苦的 杏仁 猛击 美好的 :

允许加入一磅糖和两盎司磨碎的苦杏仁:

[draɪ][ðə; ði] [pʌlp] [wel] ['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)] : [ðen] [pʊt][ɪn][ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd]['ɑːməndz] :
dry **the** **pulp** **well** **over** **the** **fire** **:** **then** **put** **in** **the** **sugar** **and** **almonds** **:**
干燥 这 纸浆 出色地 超过 这 火 : 然后 放 在 这 糖 和 杏仁 :

将果肉在火上彻底烘干，然后放入糖和杏仁。

[bɔɪl] [ɔːl] [təˈgeðə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [əˈbaʊt] [æn; ən] [ˈaʊə(r)] , [ænd; ənd] [ðen] [ˌaɪ ˈtiː] [wɪl] [biː; bi] [fɪt] [fɔː(r); fə(r)] [juːz]

boil	**all**	**together**	**for**	**about**	**an**	**hour**	**,**	**and**	**then**	**it**	**will**	**be**	**fit**	**for**	**use**
熬	全部	一起	为了	关于	一个	小时	,	和	然后	它	将要	是	合身	为了	使用

.

:

.

将所有材料一起煮沸约一小时，即可使用。

[piːtʃ] [dʒæm] .

Peach	**Jam**	**.**
桃	果酱	.

桃子果酱。

[prəˈsiːd] [wɪð] [ðɪs] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] [ˈmænə(r)] [æz; əz] [əˈbʌv] ,

Proceed	**with**	**this**	**in**	**the**	**same**	**manner**	**as**	**above**	**,**
继续	和	这	在	这	相同的	方式	作为	多于	,

按照上述步骤进行操作。

[bʌt; bət] [əˈlaʊ] [wʌn] [paʊnd] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [ˈkwɔːtə(r)] [ɒv; əv] [ˈklærəfaɪd] [ˈʃʊgə(r)] [tuː; tə] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv]

but	**allow**	**one**	**pound**	**and**	**a**	**quarter**	**of**	**clarified**	**sugar**	**to**	**a**	**pound**	**of**
但	允许	一	磅	和	一个	四分之一	的	澄清	糖	到	一个	磅	的

[pʌlp] .

pulp	**.**
纸浆	.

但允许每磅果肉配一磅四分之一的澄清糖。

[bɔɪl] [ðə; ði] [ˈʃʊgə(r)] [tuː; tə] [ðə; ði] [dɪˈgriː] [kɔːld] [bləʊn] , [ðen] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [pʌlp] ,

Boil	**the**	**sugar**	**to**	**the**	**degree**	**called**	**blown**	**,**	**then**	**put**	**in**	**the**	**pulp**	**,**
熬	这	糖	到	这	程度	称为	吹	,	然后	放	在	这	纸浆	,

将糖煮至焦糖化程度，然后放入果肉中。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [tɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [dʒʌst] [drɒps] [ɒf] [ðə; ði] [ˈskɪmə(r)] . -

and	**boil**	**it**	**till**	**it**	**just**	**drops**	**off**	**the**	**skimmer**	**.**	**38**
和	熬	它	直到	它	只是	滴	离开	这	撇渣器	.	-

煮至水刚好从撇沫器上滴落为止。38

[en] . [biː] . [juː; jʊ] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [ˈkeəf(ə)l] [tuː; tə] [kiːp] [ˈstɜːrɪŋ] [ðɪs] , [ænd; ənd] [ɔːl] [ˈʌðə(r)] [dʒæmz] , [waɪl]

N	**.**	**B**	**.**	**You**	**should**	**be**	**careful**	**to**	**keep**	**stirring**	**this**	**,**	**and**	**all**	**other**	**jams**	**,**	**while**
N	.	B	.	你	应该	是	小心	到	保持	搅拌	这	,	和	全部	其他	果酱	,	尽管

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [ˈbɔɪlɪŋ] .

they	**are**	**boiling**	**.**
他们	是	沸腾	.

注意：煮沸过程中，务必不断搅拌这种果酱以及所有其他果酱。

[paɪn] [ˈæp(ə)l] [dʒæm] .

Pine	**Apple**	**Jam**	**.**
松树	苹果	果酱	.

菠萝果酱。

[kʌt] [jɔː(r); jə(r)] [paɪn] [ˈæp(ə)l] [ˈɪntuː] [ˈslaɪsɪz] : [ˈkʌvə(r)] [ˌaɪ ˈtiː] [wɪð] [ˈpaʊdə(r)] [ˈʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ ˈtiː]

Cut	**your**	**pine**	**apple**	**into**	**slices**	**:**	**cover**	**it**	**with**	**powder**	**sugar**	**,**	**and**	**let**	**it**
切	你的	松树	苹果	进入	切片	:	覆盖	它	和	粉末	糖	,	和	让	它

[stænd] [ə; eɪ] [ˈfɔːtnaɪt] ;

stand	**a**	**fortnight**	**;**
站立	一个	两星期	;

将菠萝切成片，撒上糖粉，放置两周；

[ðen] [ˈpaʊndɪŋ] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪn] [ə; eɪ] [ˈmɔːtə(r)] [tɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪz] [faɪn] , [pʌlp] [ˌaɪ ˈtiː] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] ;

then	**pounding**	**it**	**in**	**a**	**mortar**	**till**	**it**	**is**	**fine**	**,**	**pulp**	**it**	**through**	**a**	**sieve**	**;**
然后	猛击	它	在	一个	砂浆	直到	它	是	美好的	,	纸浆	它	通过	一个	筛	;

然后将其在研钵中捣碎至细粉，再用筛子过筛成浆；

[tuː; tə][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [pʌlp] , [ə'laʊ] [hɑːf][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv]['klærəfaɪd]['ʃʊgə(r)] ,

to	a	pound	of	pulp	,	allow	half	a	pound	of	clarified	sugar	,
到	一个	磅	的	纸浆	,	允许	一半	一个	磅	的	澄清	糖	,

每磅果肉，配半磅澄清糖。

[bɔɪl] [ðə; ðɪ]['ʃʊgə(r)][tuː; tə][ðə; ðɪ] [dɪ'griː] [kɔːld] [bləʊn] ,

boil	the	sugar	to	the	degree	called	blown	,
熬	这	糖	到	这	程度	称为	吹	,

将糖煮至沸腾状态，即所谓的"爆糖"状态。

[ænd; ənd] ['fɪnɪʃ] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ðɪ] [seɪm] ['mænə(r)][æz; əz] [piːtʃ] [dʒæm] .

and	finish	it	in	the	same	manner	as	peach	jam	.
和	结束	它	在	这	相同的	方式	作为	桃	果酱	.

最后用与桃子果酱相同的方法完成。

['bɑːb(ə)ri] [dʒæm] .

Barberry	Jam	.
小檗碱	果酱	.

小檗果酱。

[pʊt] [jɔː(r); jə(r)] ['bɑːb(ə)ri] ['ɪntuː][ðə; ðɪ]['ʌv(ə)n] [tɪl] [ðeɪ] [bɪ'kʌm] ['θʌrəli] [hɒt] , [ðen] [pɑːs]

Put	your	barberries	into	the	oven	till	they	become	thoroughly	hot	,	then	pass
放	你的	小檗果	进入	这	烤箱	直到	他们	变得	彻底	热的	,	然后	经过

[ðem; ðəm] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] .

them	through	a	sieve	.
他们	通过	一个	筛	.

将小檗果放入烤箱烤至完全热透，然后用筛子过筛。

[tuː; tə][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [pʌlp] , [ə'laʊ] [ə; eɪ] [paʊnd] [ænd; ənd][ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ['sɪftɪd] [faɪn]

To	a	pound	of	pulp	,	allow	a	pound	and	a	quarter	of	sugar	sifted	fine
到	一个	磅	的	纸浆	,	允许	一个	磅	和	一个	四分之一	的	糖	筛过的	美好的

.

:

.

每磅果肉配一磅四分之一的细砂糖。

[bɔɪl] [ðə; ðɪ] [pʌlp] [tɪl] [wʌn][hɑːf][ɪz] [kən'sjuːmd] , [ðen] [pʊt][ɪn][ðə; ðɪ]['ʃʊgə(r)] ,

Boil	the	pulp	till	one	half	is	consumed	,	then	put	in	the	sugar	,
熬	这	纸浆	直到	一	一半	是	消耗	,	然后	放	在	这	糖	,

将果肉煮至一半左右，然后加入糖。

[mɪks][ˌaɪ 'tiː] [wel] , [ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] [pɒts] . -

mix	it	well	,	and	put	it	into	pots	.	39
混合	它	出色地	,	和	放	它	进入	锅	.	-

充分搅拌后，装入锅中。39

['kʌrənt] [dʒæm] .

Currant	Jam	.
黑醋栗	果酱	.

葡萄干果酱。

[teɪk] [ðə; ðɪ] ['kʌrənt] [pʌlp] [wen] [juː; jʊ][hæv; həv] [streɪnd] [ðə; ðɪ]['lɪkə(r)] [frɒm; frəm][ˌaɪ 'tiː][fɔː(r); fə(r)]

Take	the	currant	pulp	when	you	have	strained	the	liquor	from	it	for
拿	这	黑醋栗	纸浆	什么时候	你	有	紧张	这	酒	从	它	为了

['dʒeli] .

jelly	.
果冻	.

将榨汁后的醋栗果肉取出，用于制作果冻。

[tuː; tə][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [pʌlp] , [ə'laʊ] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['sɪftɪd] ['ʃʊgə(r)] .

To	a	pound	of	pulp	,	allow	a	pound	of	sifted	sugar	.
到	一个	磅	的	纸浆	,	允许	一个	磅	的	筛过的	糖	.

每磅果肉配一磅过筛的糖。

[bɔɪl] [ðə; ði] [pʌlp] [wel] ; [ðen] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] ,

Boil	**the**	**pulp**	**well**	**;**	**then**	**put**	**in**	**the**	**sugar**	**,**
熬	这	纸浆	出色地	;	然后	放	在	这	糖	,

将果肉充分煮沸；然后加入糖，

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɔːl] [fɔː(r); fə(r)] [ə'baʊt] [hɑːf] [æn; ən] ['aʊə(r)] , [ænd; ənd] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] [fɪt] [fɔː(r); fə(r)] [juːz] .

and	**boil**	**it**	**all**	**for**	**about**	**half**	**an**	**hour**	**,**	**and**	**it**	**will**	**be**	**fit**	**for**	**use**	**.**
和	熬	它	全部	为了	关于	一半	一个	小时	,	和	它	将要	是	合身	为了	使用	.

将所有食材煮沸约半小时，即可使用。

[en] . [biː] .

N	**.**	**B**	**.**
N	.	B	.

注意：

[ðə; ði] ['kwɪkə(r)] [jɔː(r); jə(r)] ['faɪə(r)] [ɪz] [fɔː(r); fə(r)] [ɔːl] [red] [fruːt] , [ðə; ði] ['betə(r)] [wɪl] [biː; bi] [ðə; ði] ['kʌlə(r)] .

The	**quicker**	**your**	**fire**	**is**	**for**	**all**	**red**	**fruit**	**,**	**the**	**better**	**will**	**be**	**the**	**colour**	**.**
这	更快	你的	火	是	为了	全部	红色的	水果	,	这	更好的	将要	是	这	颜色	.

红色水果烤制速度越快，颜色就越好。

[kwɪns] ['mɑːməleɪd] .

Quince	**Marmalade**	**.**
榲	果酱	.

榲桲果酱。

[peə(r)] [jɔː(r); jə(r)] [kwɪns] [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [ðem; ðəm] : [ðen] [bɔɪl] [ðem; ðəm] [tɪl] ['tendə(r)] , [ænd; ənd] [pʌlp] [ðem; ðəm] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] ,

Pare	**your**	**quinces**	**and**	**cover**	**them**	**:**	**then**	**boil**	**them**	**till**	**tender**	**,**	**and**	**pulp**	**them**	**through**	**a**	**sieve**	**,**
削减	你的	榲桲	和	覆盖	他们	:	然后	熬	他们	直到	投标	,	和	纸浆	他们	通过	一个	筛	,

将榲桲去皮，盖好，煮至软烂，然后用筛子将其捣成泥。

[wɪð] [hɑːf] [ðə; ði] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] ['æplz] [bɔɪld] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)] .

with	**half**	**the**	**quantity**	**of**	**apples**	**boiled**	**in**	**the**	**same**	**manner**	**.**
和	一半	这	数量	的	苹果	煮沸	在	这	相同的	方式	.

将一半量的苹果用同样的方法煮熟。

[tuː; tə] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [pʌlp] , [ə'laʊ] [ə; eɪ] [paʊnd] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['kwɔːtə(r)] [ɒv; əv] ['klærəfaɪd] ['ʃʊgə(r)] :

To	**a**	**pound**	**of**	**pulp**	**,**	**allow**	**a**	**pound**	**and**	**a**	**quarter**	**of**	**clarified**	**sugar**	**:**
到	一个	磅	的	纸浆	,	允许	一个	磅	和	一个	四分之一	的	澄清	糖	:

每磅果肉配一磅四分之一的澄清糖：

[bɔɪl] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [tuː; tə] [ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] [bləʊn] , [ðen] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [pʌlp] ,

boil	**the**	**sugar**	**to**	**the**	**degree**	**called**	**blown**	**,**	**then**	**put**	**in**	**the**	**pulp**	**,**
熬	这	糖	到	这	程度	称为	吹	,	然后	放	在	这	纸浆	,

将糖煮至焦糖化程度，然后放入果肉中。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɔːl] [fɔː(r); fə(r)] [ə'baʊt] [hɑːf] [æn; ən] ['aʊə(r)] , [ðen] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [pɒts] .

and	**boil**	**it**	**all**	**for**	**about**	**half**	**an**	**hour**	**,**	**then**	**put**	**it**	**into**	**pots**	**.**
和	熬	它	全部	为了	关于	一半	一个	小时	,	然后	放	它	进入	锅	.

将所有食材煮沸约半小时，然后装入锅中。

[kwɪns] [peɪst] .

Quince	**Paste**	**.**
榲	粘贴	.

榲桲酱。

[ðə; ði] [pʌlp] ['biːɪŋ] [prɪ'peəd] [ɪn][ðə; ði]['mænə(r)] [ə'bʌv,menʃənd] ; [ə'laʊ] [ə; eɪ] pound40

The	pulp	being	prepared	in	the	manner	abovementioned	;	allow	a	pound40
这	纸浆	存在	准备	在	这	方式	上述	;	允许	一个	pound40

将纸浆按上述方法制备后，允许有40英镑。

[ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][bɔɪl][ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [kræks] : [ðen] [pʊt][ɪn][ðə; ði][pʌlp] ,

of	sugar	and	boil	it	till	it	cracks	:	then	put	in	the	pulp	,
的	糖	和	熬	它	直到	它	裂缝	:	然后	放	在	这	纸浆	,

加入糖，煮至糖裂开；然后放入果肉，

[ænd; ənd] ['hævɪŋ] [bɔɪld] [ˌaɪ 'tiː][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][æn; ən]['aʊə(r)] , [pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn][pɒts] ,

and	having	boiled	it	for	a	quarter	of	an	hour	,	put	it	in	pots	,
和	拥有	煮沸	它	为了	一个	四分之一	的	一个	小时	,	放	它	在	锅	,

煮沸十五分钟后，将其装入锅中。

['ɪntuː][ðə; ði] [stəʊv] , [ænd; ənd][ɪn][ə'baʊt] [θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)] ['aʊəz] [juː; jʊ] [meɪ] [tɜːn] [ðem; ðəm] [aʊt] ;

into	the	stove	,	and	in	about	three	or	four	hours	you	may	turn	them	out	;
进入	这	火炉	,	和	在	关于	三	或者	四	小时	你	可能	转动	他们	出去	;

放入炉子里，大约三四个小时后就可以拿出来了；

[kʌt] [ðem; ðəm]['ɪntuː] ['kwɔːtəz] , [ænd; ənd][draɪ][ðem; ðəm] .

cut	them	into	quarters	,	and	dry	them	.
切	他们	进入	四分之一	,	和	干燥	他们	.

将它们切成四份，然后晒干。

[en] . [biː] . [juː; jʊ][mʌst; məst] [kiːp] [jɔː(r); jə(r)] [stəʊv] [ɪn][ə; eɪ] ['tempərət] [hiːt] .

N	.	B	.	You	must	keep	your	stove	in	a	temperate	heat	.
N	.	B	.	你	必须	保持	你的	火炉	在	一个	温带	热	.

注意：炉灶必须保持适宜的温度。

['ɒrɪndʒ] ['mɑːməleɪd] .

Orange	Marmalade	.
橙子	果酱	.

橙子果酱。

[bɔɪl] [ðə; ði] [sə'vɪl] ['ɒrɪndʒ] - [piːl] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz]['tendə(r)] , [ænd; ənd] [teɪk] [ðə; ði] [waɪt] [frɒm; frəm][ˌaɪ 'tiː]

Boil	the	seville	orange	-	peel	till	it	is	tender	,	and	take	the	white	from	it
熬	这	塞维利亚	橙子	-	果皮	直到	它	是	投标	,	和	拿	这	白色的	从	它

;

;

;

将塞维利亚橙皮煮至软烂，取下其中的白色部分；

[leɪ] [ˌaɪ 'tiː][ɪn]['wɔːtə(r)][ɔːl] [naɪt] , [tuː; tə] [teɪk] [ðə; ði] ['bɪtənəs] [ɒf] ,

lay	it	in	water	all	night	,	to	take	the	bitterness	off	,
躺	它	在	水	全部	夜晚	,	到	拿	这	苦味	离开	,

把它放在水里泡一整夜，去除苦味。

[ðen] [paʊnd] [ænd; ənd] [pʌlp] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] .

then	pound	and	pulp	it	through	a	sieve	.
然后	磅	和	纸浆	它	通过	一个	筛	.

然后将其捣碎，用筛子过筛成浆。

[tuː; tə][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [pʌlp] , [ə'laʊ] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv][ðə; ði][best] [mɔɪst] ['ʃʊgə(r)] ;

To	a	pound	of	pulp	,	allow	a	pound	of	the	best	moist	sugar	;
到	一个	磅	的	纸浆	,	允许	一个	磅	的	这	最好的	潮湿	糖	;

每磅果肉配上一磅上好的湿糖；

[bɔɪl] [ðə; ði] [pʌlp] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][nɪə(r)][wʌn][hɑːf] [kən'sjuːmd] , [ðen] [pʊt][ɪn][ðə; ði]['ʃʊgə(r)] ;

boil	the	pulp	till	it	is	near	one	half	consumed	,	then	put	in	the	sugar	;
熬	这	纸浆	直到	它	是	靠近	一	一半	消耗	,	然后	放	在	这	糖	;

将果肉煮至接近一半时，加入糖；

[bɔɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [ɔːl] [təˈgeðə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [hɑːf] [æn; ən] [ˈaʊə(r)] , [ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ ˈtiː] [ˈɪntuː] [pɒts] .

boil	**it**	**all**	**together**	**for**	**half**	**an**	**hour**	**,**	**and**	**put**	**it**	**into**	**pots**	**.**
熬	它	全部	一起	为了	一半	一个	小时	,	和	放	它	进入	锅	.

将所有食材一起煮半小时，然后装入锅中。

['strɔːbəri] [dʒæm] .

Strawberry	**Jam**	**.**
草莓	果酱	.

草莓酱。

[ðɪs] [ɪz] [meɪd] ['ɑːftə(r)] [ðə; ði] ['mænə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['ræzˌbɛri] , [ɪk'sept] [ə'laʊɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [paʊnd]

This	**is**	**made**	**after**	**the**	**manner**	**of**	**the**	**rasberry**	**,**	**except**	**allowing**	**to**	**a**	**pound**
这	是	制成	后	这	方式	的	这	覆盆子	,	除了	允许	到	一个	磅

of41

of41

of41

这是按照覆盆子的做法制作的，只是每磅用量为41盎司。

[pʌlp] , [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] .

pulp	**,**	**one**	**pound**	**of**	**sugar**	**.**
纸浆	,	一	磅	的	糖	.

果肉，一磅糖。

[biː; bi] ['keəf(ə)l] [tuː; tə] [bɔɪl] [ˌaɪ ˈtiː] ['stɪfər] [ðæn; ðən] ['eni] ['ʌðə(r)] [dʒæm] .

Be	**careful**	**to**	**boil**	**it**	**stiffer**	**than**	**any**	**other**	**jam**	**.**
是	小心	到	熬	它	更硬	比	任何	其他	果酱	.

注意要把它熬得比其他任何果酱都更浓稠。

['ɒrɪndʒ] [peɪst] .

Orange	**Paste**	**.**
橙子	粘贴	.

橙味酱。

[pʌlp] [jɔː(r); jə(r)] ['ɒrɪndʒɪz] [wɪð] ['æp(ə)l] [mɪkst] [wɪð] [ˌaɪ ˈtiː] .

Pulp	**your**	**oranges**	**with**	**apple**	**mixed**	**with**	**it**	**.**
纸浆	你的	橙子	和	苹果	混合	和	它	.

将橙子和苹果混合，制成果肉。

[tuː; tə] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [pʌlp] , [əˈlaʊ] [ə; eɪ] [paʊnd] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['kwɔːtə(r)] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] :

To	**a**	**pound**	**of**	**pulp**	**,**	**allow**	**a**	**pound**	**and**	**a**	**quarter**	**of**	**sugar**	**:**
到	一个	磅	的	纸浆	,	允许	一个	磅	和	一个	四分之一	的	糖	:

每磅果肉配一磅四分之一的糖：

[bɔɪl] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [tɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [kræks] ; [ðen] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [pʌlp] ,

boil	**the**	**sugar**	**till**	**it**	**cracks**	**;**	**then**	**put**	**in**	**the**	**pulp**	**,**
熬	这	糖	直到	它	裂缝	;	然后	放	在	这	纸浆	,

将糖煮至糖裂开，然后放入果肉中。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ ˈtiː] ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] [kwɪk] ['faɪə(r)] , ['stɜːrɪŋ] [ˌaɪ ˈtiː] [ɔːl] [ðə; ði] [taɪm] [fɔː(r); fə(r)] [ə'baʊt]

and	**boil**	**it**	**over**	**a**	**quick**	**fire**	**,**	**stirring**	**it**	**all**	**the**	**time**	**for**	**about**
和	熬	它	超过	一个	快的	火	,	搅拌	它	全部	这	时间	为了	关于

['twenti] ['mɪnɪts] ,

twenty	**minutes**	**,**
二十	分钟	,

用大火快速煮沸，并不时搅拌，煮约二十分钟。

[ðen] [pʊt] [ˌaɪ ˈtiː] ['ɪntuː] [tɪnz] [meɪd] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] ['pɜːpəs] , [ænd; ənd] [draɪ] [ðem; ðəm] [ɪn] [ðə; ði] [stəʊv] .

then	**put**	**it**	**into**	**tins**	**made**	**for**	**the**	**purpose**	**,**	**and**	**dry**	**them**	**in**	**the**	**stove**	**.**
然后	放	它	进入	罐头	制成	为了	这	目的	,	和	干燥	他们	在	这	火炉	.

然后将其放入专用罐中，并在炉子上烘干。

['pɪpɪn] [peɪst] [nɒts] .
Pippin **Paste** **Knots** **.**
皮平 粘贴 绳结 .

皮平糊结。

[bɔɪl] [jɔ:(r); jə(r)] ['æplz] ['tendə(r)] , [ænd; ənd] [pʌlp] [ðem; ðəm] ; [tu:; tə] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [pʌlp] , ['laʊɪŋ]
Boil **your** **apples** **tender** **,** **and** **pulp** **them** **;** **to** **a** **pound** **of** **pulp** **,** **allowing**
熬 你的 苹果 投标 , 和 纸浆 他们 ; 到 一个 磅 的 纸浆 , 允许
[ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] :
a **pound** **of** **sugar** **:**
一个 磅 的 糖 :

将苹果煮至软烂，然后捣成果泥；取一磅果泥，加入一磅糖：

[bɔɪl] [ˌaɪ 'ti:] [tɪl] [ˌaɪ 'ti:] [kræks] , [ðen] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [pʌlp] , [ænd; ənd] ['bɔɪlɪŋ] [ɔ:l] [tə'geðə(r)] [fɔ:(r); fə(r)] [ten]
boil **it** **till** **it** **cracks** **,** **then** **put** **in** **the** **pulp** **,** **and** **boiling** **all** **together** **for** **ten**
熬 它 直到 它 裂缝 , 然后 放 在 这 纸浆 , 和 沸腾 全部 一起 为了 十
['mɪnɪts] ,
minutes **,**
分钟 ,

把它煮到裂开，然后放入果肉，一起煮十分钟。

[rʌn] [ˌaɪ 'ti:] [ɒn] ['pju:tə(r)] [pleɪts] , [pʊt] [ˌaɪ 'ti:] [ɪn] [ðə; ði] [stəʊv] , [ænd; ənd] [wen] [draɪ] ,
run **it** **on** **pewter** **plates** **,** **put** **it** **in** **the** **stove** **,** **and** **when** **dry** **,**
跑步 它 在 锡 盘子 , 放 它 在 这 火炉 , 和 什么时候 干燥 ,

用锡盘煎一下，放进炉子里，等它干了之后，

[kʌt] [ˌaɪ 'ti:] ['ɪntu:] [strɪps] , [meɪk] [ˌaɪ 'ti:] [ʌp] ['ɪntu:] [nɒts] , [ænd; ənd] [draɪ] [ðem; ðəm] [ɒn] [sɪvz] .
cut **it** **into** **strips** **,** **make** **it** **up** **into** **knots** **,** **and** **dry** **them** **on** **sieves** **.**
切 它 进入 条状物 , 制作 它 向上 进入 绳结 , 和 干燥 他们 在 筛子 .

将其切成条状，打成结，放在筛子上晾干。

[en] . [bi:] .
N **.** **B** **.**
N . B .

注意：

[ɪf] [ju:; jʊ] [wʊd] ['kʌlə(r)] [ðem; ðəm] [red] , [pʊt] [ɪn] [sʌm; səm] [prɪ'peəd] [ˌkɒtʃɪ'ni:l] . -
If **you** **would** **colour** **them** **red** **,** **put** **in** **some** **prepared** **cochineal** **.** **42**
如果 你 会 颜色 他们 红色的 , 放 在 一些 准备 胭脂虫 . -

如果你想把它们染成红色，可以放入一些预先处理过的胭脂虫红。42

[skɒtʃ] ['mɑ:məleɪd] .
Scotch **Marmalade** **.**
苏格兰威士忌 果酱 .

苏格兰橘子酱。

[wen] [ju:; jʊ] [meɪk] [jɔ:(r); jə(r)] ['ɒrɪndʒ] ['mɑ:məleɪd] , [pʊt] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [baɪ] ; [ðen] [kʌt] [sʌm; səm] ['ɒrɪndʒ]
When **you** **make** **your** **orange** **marmalade** **,** **put** **a** **little** **by** **;** **then** **cut** **some** **orange**
什么时候 你 制作 你的 橙子 果酱 , 放 一个 小的 经过 ; 然后 切 一些 橙子
- [pi:l] ['ɪntu:] [faɪn] [strɪps] ,
- **peel** **into** **fine** **strips** **,**
- 果皮 进入 美好的 条状物 ,

制作橙子果酱时，留一些备用；然后将一些橙皮切成细条，

[ænd; ənd] ['gɪvɪŋ] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] [bɔɪl] [ɪn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['klærəfaɪd] ['ʃʊgə(r)] , [mɪks] [ðem; ðəm] [ɪn] [ðə; ði]
and **giving** **them** **a** **boil** **in** **a** **little** **clarified** **sugar** **,** **mix** **them** **in** **the**
和 给予 他们 一个 熬 在 一个 小的 澄清 糖 , 混合 他们 在 这
['mɑ:məleɪd] ,
marmalade **,**
果酱 ,

将它们用少许澄清糖煮沸，然后拌入橘子酱中。

[ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][pɒts] .
and **put** **them** **into** **pots** **.**
和 放 他们 进入 锅 .

把它们放进花盆里。

['ɔːdʒɪət] [peɪst] .
Orgeat **Paste** **.**
奥吉特 粘贴 .

杏仁膏。

['kælsaɪn][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv]['dʒɔːdn] ['ɑːməndz] , [ænd; ənd][fɔː(r)] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['bɪtə(r)]['ɑːməndz] , [wɪð]
Calcine **a** **pound** **of** **Jordan** **almonds** **,** **and** **four** **ounces** **of** **bitter** **almonds** **,** **with**
钙 一个 磅 的 约旦 杏仁 , 和 四 盎司 的 苦的 杏仁 , 和
['wɔːtə(r)] ,
water **,**
水 ,

将一磅约旦杏仁和四盎司苦杏仁用水煅烧。

[ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['ɒrɪndʒ] ['flaʊə(r)]['wɔːtə(r)] :
and **a** **little** **orange** **flower** **water** **:**
和 一个 小的 橙子 花 水 :

还有一点橙花水:

[bɔɪl] [ə; eɪ] [paʊnd] [ænd; ənd][æn; ən][hɑːf][ɒv; əv]['klærəfaɪd]['ʃʊgə(r)][tuː; tə][ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] [bləʊn] ,
boil **a** **pound** **and** **an** **half** **of** **clarified** **sugar** **to** **the** **degree** **called** **blown** **,**
熬 一个 磅 和 一个 一半 的 澄清 糖 到 这 程度 称为 吹 ,

将一磅半澄清糖煮至所谓的"吹制"程度,

[ðen] [pʊt][ɪn][jɔː(r); jə(r)]['ɑːməndz] , [bɔɪl] [ɔːl] [tə'geðə(r)] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][æn; ən]['aʊə(r)] ,
then **put** **in** **your** **almonds** **,** **boil** **all** **together** **for** **a** **quarter** **of** **an** **hour** **,**
然后 放 在 你的 杏仁 , 熬 全部 一起 为了 一个 四分之一 的 一个 小时 ,

然后放入杏仁，一起煮十五分钟。

[ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][pɒts] .
and **put** **it** **into** **pots** **.**
和 放 它 进入 锅 .

然后把它装进罐子里。

['ɑːmənd] [peɪst] .
Almond **Paste** **.**
杏仁 粘贴 .

杏仁酱。

[tuː; tə][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv]['ɑːməndz]['kælsaɪnd] , [ə'laʊ] [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ['sɪftɪd] [faɪn] ;
To **a** **pound** **of** **almonds** **calcined** **,** **allow** **two** **pounds** **of** **sugar** **sifted** **fine** **;**
到 一个 磅 的 杏仁 煅烧 , 允许 二 磅 的 糖 筛过的 美好的 ;

每磅煅烧杏仁配两磅细筛糖;

[paʊnd] [ðə; ði]['ɑːməndz] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['ɒrɪndʒ] ['flaʊə(r)][ænd; ənd] [rəʊz]['wɔːtə(r)] ; [pʊt][ðə; ði] [peɪst]
pound **the** **almonds** **with** **a** **little** **orange** **flower** **and** **rose** **water** **;** **put** **the** **paste**
磅 这 杏仁 和 一个 小的 橙子 花 和 玫瑰 水 ; 放 这 粘贴
into43
into43
into43

将杏仁捣碎，加入少许橙花和玫瑰水；将糊状物放入43

[ə; eɪ] [prɪ'zɜːrv] [pæn] , [draɪ][ˌaɪ 'tiː][ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] [stɪf] ;
a **preserving** **pan** **,** **dry** **it** **on** **the** **fire** **till** **it** **becomes** **stiff** **;**
一个 保存 平底锅 , 干燥 它 在 这 火 直到 它 变成 僵硬的 ;

用烤盘，在火上烤干，直到变硬;

[pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [stɜ:(r)] [ˌaɪ 'ti:] [tɪl] [ju:; jʊ] [pə'si:v] [ˌaɪ 'ti:] [wɪl] [nɒt] [stɪk] [tu:; tə] [jɔ:(r); jə(r)]

put	in	the	sugar	and	stir	it	till	you	perceive	it	will	not	stick	to	your
放	在	这	糖	和	搅拌	它	直到	你	感知	它	将要	不是	戳	到	你的

['fɪŋgə(r)] ;

finger	;
手指	;

加入糖，搅拌至感觉糖不会粘在手指上为止；

[ðen] [pʊt] [ˌaɪ 'ti:] [ɒn] [ə; eɪ] ['mɑ:b(ə)l] , [ænd; ənd] [rəʊl] [ˌaɪ 'ti:] [ʌp] [ɪn] [ə; eɪ] [lʌmp] [fɔ:(r); fə(r)] [ju:z] .

then	put	it	on	a	marble	,	and	roll	it	up	in	a	lump	for	use	.
然后	放	它	在	一个	大理石	,	和	卷	它	向上	在	一个	块	为了	使用	.

然后把它放在弹珠上，卷成一团备用。

[ˌmɑ:ʃ'mæləʊ] [peɪst] .

Marshmallow	Paste	.
棉花糖	粘贴	.

棉花糖酱。

[teɪk] [ə; eɪ] [paʊnd] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑ:f] [ɒv; əv] [gʌm] ['ærəbɪk] , [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [faɪn] ['ʃʊgə(r)] ,

Take	a	pound	and	a	half	of	gum	arabic	,	a	pound	of	fine	sugar	,
拿	一个	磅	和	一个	一半	的	胶	阿拉伯	,	一个	磅	的	美好的	糖	,

取一磅半阿拉伯胶，一磅细砂糖，

[ænd; ənd] [sɪks] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] [ˌmɑ:ʃ'mæləʊ] [ru:t] ; [paʊnd] [ðə; ði] [gʌm] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] ['veri] [faɪn] ,

and	six	ounces	of	marshmallow	root	;	pound	the	gum	and	sugar	very	fine	,
和	六	盎司	的	棉花糖	根	;	磅	这	胶	和	糖	非常	美好的	,

以及六盎司药蜀葵根；将树胶和糖捣成非常细的粉末，

[ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntu:] [jɔ:(r); jə(r)] [prɪ'zɜ:rv] [pæn] [wɪð] [hɑ:f] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] ['ɒrɪndʒ] ['flaʊə(r)]

and	put	them	into	your	preserving	pan	with	half	a	pint	of	orange	flower
和	放	他们	进入	你的	保存	平底锅	和	一半	一个	品脱	的	橙子	花

['wɔ:tə(r)] [ænd; ənd] [rəʊz] ['wɔ:tə(r)] [mɪkst] :

water	and	rose	water	mixed	:
水	和	玫瑰	水	混合	:

将它们放入腌制盘中，加入半品脱橙花水和玫瑰水的混合液：

[ðen] [bɔɪl] [jɔ:(r); jə(r)] [ˌmɑ:ʃ'mæləʊ] - [ru:t] [ɪn] [ə; eɪ] [kwɔ:t] [ɒv; əv] ['wɔ:tə(r)] , [dreɪn] [ðə; ði] ['lɪkə(r)] ,

then	boil	your	marshmallow	-	root	in	a	quart	of	water	,	drain	the	liquor	,
然后	熬	你的	棉花糖	-	根	在	一个	夸脱	的	水	,	流走	这	酒	,

[ænd; ənd] [pʊt] [ðæt] [tu:; tə] [ˌaɪ 'ti:] :

and	put	that	to	it	:
和	放	那	到	它	:

然后将蜀葵根放入一夸脱水中煮沸，沥干汤汁，然后将其放入锅中：

[set] [ˌaɪ 'ti:] [ɒn] [ə; eɪ] [sləʊ] ['faɪə(r)] , [ænd; ənd] [stɜ:(r)] [ˌaɪ 'ti:] [tɪl] [ˌaɪ 'ti:] [bɪ'kʌmz] [ɪn] [sʌm; səm] [dɪ'gri:] [stɪf] ,

set	it	on	a	slow	fire	,	and	stir	it	till	it	becomes	in	some	degree	stiff	,
放	它	在	一个	慢的	火	,	和	搅拌	它	直到	它	变成	在	一些	程度	僵硬的	,

用小火慢煮，并不时搅拌，直到变得稍微浓稠一些。

[ðen] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv] [twelv] [egz] , [ænd; ənd] ['stɜ:rɪŋ] [ˌaɪ 'ti:] [tɪl] [ˌaɪ 'ti:] [bɪ'kʌmz] [kwaɪt]

then	put	in	the	whites	of	twelve	eggs	,	and	stirring	it	till	it	becomes	quite
然后	放	在	这	白人	的	十二	鸡蛋	,	和	搅拌	它	直到	它	变成	相当

[stɪf] ,

stiff	,
僵硬的	,

然后加入十二个鸡蛋的蛋白，搅拌至完全凝固。

[tɜ:n] [ˌaɪ 'ti:] [aʊt] [ɒn] [ə; eɪ] ['mɑ:b(ə)l] [stəʊn] , [ænd; ənd] , [wen] [kəʊld] , [kʌt] [ˌaɪ 'ti:] ['ɪntu:] [skweə(r)] ['pi:sɪz] ,

turn	it	out	on	a	marble	stone	,	and	,	when	cold	,	cut	it	into	square	pieces	,
转动	它	出去	在	一个	大理石	石头	,	和	,	什么时候	寒冷的	,	切	它	进入	正方形	件	,

把它倒扣在石板上，冷却后切成方块。

[ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] ['bɒksɪz] . -

and	put	them	in	boxes	.	44
和	放	他们	在	盒子	.	-

然后把它们装进箱子里。44

[stræsbɔrg] [peɪst] , [ɔː(r)] [l'əʊzəndʒɪz] .

Strasbourgh	Paste	,	or	Lozenges	.
斯特拉斯堡	粘贴	,	或者	锭剂	.

斯特拉斯堡糊状物，或称锭剂。

[bɔɪl] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['klærəfaɪd] ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['hʌni] [tuː; tə] [ə; eɪ] [kɑː'mel]

Boil	a	pound	of	clarified	sugar	,	and	two	ounces	of	honey	to	a	carmel
熬	一个	磅	的	澄清	糖	,	和	二	盎司	的	蜂蜜	到	一个	焦糖

[haɪt] ;

height	;
高度	;

将一磅澄清糖和两盎司蜂蜜煮至焦糖状；

[ðen] [pɔː(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ɒn] [ə; eɪ] ['mɑːb(ə)l] [stəʊn] , [ænd; ənd] [bɪ'fɔː(r)] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] [kəʊld] [mɑːk] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn]

then	pour	it	on	a	marble	stone	,	and	before	it	becomes	cold	mark	it	in
然后	倒	它	在	一个	大理石	石头	,	和	前	它	变成	寒冷的	标记	它	在

[sk'weəz] ,

squares	,
正方形	,

然后将其倒在大理石板上，趁其未冷却时划出方格。

[ænd; ənd] [wen] [kəʊld] [breɪk] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] ['piːsɪz] , [ænd; ənd] [kiːp] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] ['bɒksɪz] [sɪ'kjʊə(r)] [frɒm; frəm]

and	when	cold	break	it	in	pieces	,	and	keep	it	in	boxes	secure	from
和	什么时候	寒冷的	休息	它	在	件	,	和	保持	它	在	盒子	安全的	从

[dæmp] .

damp	.
潮湿	.

冷却后掰成小块，放在盒子里防潮保存。

[blæk] ['kʌrənt] [peɪst] .

Black	Currant	Paste	.
黑色的	黑醋栗	粘贴	.

黑加仑酱。

[bɔɪl] [jɔː(r); jə(r)] [blæk] ['kʌrənts] [tuː; tə] [ə; eɪ] [pʌlp] .

Boil	your	black	currants	to	a	pulp	.
熬	你的	黑色的	醋栗	到	一个	纸浆	.

将黑加仑煮成果泥。

[tuː; tə] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [pʌlp] , [ə'laʊ] [hɑːf] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['æp(ə)l] [pʌlp] :

To	a	pound	of	pulp	,	allow	half	a	pound	of	apple	pulp	:
到	一个	磅	的	纸浆	,	允许	一半	一个	磅	的	苹果	纸浆	:

每磅果肉配半磅苹果果肉：

[draɪ] [ðæt] [ɒn] [ə; eɪ] [sləʊ] ['faɪə(r)] , [ðen] [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [bɔɪld] [tuː; tə] [ə; eɪ] [kræk] ,

dry	that	on	a	slow	fire	,	then	put	in	a	pound	of	sugar	boiled	to	a	crack	,
干燥	那	在	一个	慢的	火	,	然后	放	在	一个	磅	的	糖	煮沸	到	一个	裂缝	,

用小火把它烘干，然后放入一磅煮至裂开的糖。

[mɪks] [ˌaɪ 'tiː] [wel] , [ðen] [rʌn] [ˌaɪ 'tiː] [ɒn] ['pjuːtə(r)] [pleɪts] , [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ðə; ði] [stəʊv] ,

mix	it	well	,	then	run	it	on	pewter	plates	,	put	it	in	the	stove	,
混合	它	出色地	,	然后	跑步	它	在	锡	盘子	,	放	它	在	这	火炉	,

充分搅拌后，倒在锡盘上，放入炉子里加热。

[ænd; ənd] [wen] [draɪ] , [kʌt] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [smɔːl] [skweə(r)] ['piːsɪz] , [ænd; ənd] [draɪ] [ðem; ðəm] . -

and	when	dry	,	cut	it	in	small	square	pieces	,	and	dry	them	.	45
和	什么时候	干燥	,	切	它	在	小的	正方形	件	,	和	干燥	他们	.	-

晾干后，切成小方块，再晾干。45

[pɑ:t] [ˌaɪ 'vi:] .
PART IV .
部分 第四 .

第四部分

[ɒv; əv] ['sɪrəps] , ['dʒeliz] , ['kændɪz] , & [si:] .
OF SYRUPS , JELLIES , CANDIES , & c .
的 糖浆 , 果冻 , 糖果 , & c .

糖浆、果冻、糖果等。

[tu:; tə] [meɪk] [ˌkæpɪ'lɛr] .
To make Capillaire .
到 制作 毛细血管 .

制作毛细血管。

[teɪk] [twelv] [paɪnts][ɒv; əv]['klærəfaɪd]['ʃʊgə(r)] ; [tu:; tə] [wɪtʃ] [ˌeɪ di: 'di:][wʌn][paɪnt][ɒv; əv] [gʊd] ['ɒrɪndʒ]
Take twelve pints of clarified sugar ; to which add one pint of good orange
拿 十二 品脱 的 澄清 糖 ; 到 哪个 添加 一 品脱 的 好的 橙子
['flaʊə(r)]['wɔ:tə(r)] ,
flower water ,
花 水 ,

取十二品脱澄清糖；加入一品脱优质橙花水，

[ænd; ənd][ðə; ði][dʒu:s][ɒv; əv] [eɪt] [gʊd] ['lemənz] ; [set][ˌaɪ 'ti:][ɒn][ə; eɪ] [sləʊ] ['faɪə(r)] ,
and the juice of eight good lemons ; set it on a slow fire ,
和 这 汁 的 八 好的 柠檬 ; 放 它 在 一个 慢的 火 ,

加入八个优质柠檬的汁；用小火慢煮，

[ænd; ənd][pʊt][ɪn][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['wɔ:tə(r)] [wɪð] [ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv][fɔ:(r)] [egz] [wɪsk] :
and put in a pint of water with the whites of four eggs whisked :
和 放 在 一个 品脱 的 水 和 这 白人 的 四 鸡蛋 搅拌 :

然后加入一品脱水，再加入四个打散的蛋清：

[let][ˌaɪ 'ti:][bɔɪl] , [ænd; ənd][skɪm][ɔ:l][ðə; ði][skʌm] [ðæt]['raɪzɪz] , [ðen] [streɪn][ˌaɪ 'ti:] [θru:] [ə; eɪ] [lɔ:n]
let it boil , and skim all the scum that rises , then strain it through a lawn
让 它 熬 , 和 撇去 全部 这 浮渣 那 上升 , 然后 拉紧 它 通过 一个 草地
[sɪv] ,
sieve ,
筛 ,

让它煮沸，撇去浮沫，然后用筛子过滤。

[ɔ:(r)] ['flænl] [bæg] , [ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'ti:]['ɪntu:] ['bɔtlz] .
or flannel bag , and put it into bottles .
或者 绒布 包 , 和 放 它 进入 瓶子 .

或者用绒布袋装起来，然后放进瓶子里。

[tu:; tə] [meɪk] ['ɔ:dʒɪət] ['sɪrəp] .
To make Orgeat Syrup .
到 制作 奥吉特 糖浆 .

制作杏仁糖浆。

['kælsaɪn][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [blɑ:ntʃt] ['dʒɔ:dn] ['ɑ:məndz] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [fju:] ['bɪtə(r)][wʌnz] ,
Calcine a pound of blanched Jordan almonds , and a few bitter ones ,
钙 一个 磅 的 焯水 约旦 杏仁 , 和 一个 很少 苦的 一个 ,

将一磅去皮的约旦杏仁和一些苦杏仁煅烧。

[mɪkst] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['ɒrɪndʒ] ['flaʊə(r)]['wɔ:tə(r)] ; then46
mixed with a little orange flower water ; then46
混合 和 一个 小的 橙子 花 水 ; then46

加入少量橙花水；然后46

[pʊt] [ɪn] [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] , [streɪn] [ɔːl] [θruː] [ə; eɪ] [faɪn] [lɔːn] [sɪv] ,

put	in	two	quarts	of	water	,	strain	all	through	a	fine	lawn	sieve	,
放	在	二	夸脱	的	水	,	拉紧	全部	通过	一个	美好的	草地	筛	,

加入两夸脱水，然后用细筛过滤。

[ɔː(r)] [klɒθ] ; [pʊt] [wɒt] [ɪz] [streɪnd] ['ɪntuː] ['sev(ə)n] [paɪnts] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] , [bɔɪld] [tuː; tə] [ðə; ði] [dɪ'griː]

or	cloth	;	put	what	is	strained	into	seven	pints	of	sugar	,	boiled	to	the	degree
或者	布	;	放	什么	是	紧张	进入	七	品脱	的	糖	,	煮沸	到	这	程度

[kɔːld] [krækt] .

called	cracked	.
称为	裂纹	.

或者用布过滤；将滤出的东西放入七品脱糖中，煮至糖裂开的程度。

[let] [ˌaɪ 'tiː] ['sɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [ten] ['mɪnɪts] , [skɪm] [ˌaɪ 'tiː] [wel] , [ænd; ənd] [wen] [kəʊld] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn]

Let	it	simmer	for	ten	minutes	,	skim	it	well	,	and	when	cold	put	it	in
让	它	煨	为了	十	分钟	,	撇去	它	出色地	,	和	什么时候	寒冷的	放	它	在

['bɔtlz] .

bottles	.
瓶子	.

小火慢煮十分钟，撇去浮沫，冷却后装瓶。

[tuː; tə] [meɪk] ['lemən] ['sɪrəp] .

To	make	Lemon	Syrup	.
到	制作	柠檬	糖浆	.

制作柠檬糖浆。

[bɔɪl] [sɪks] [paɪnts] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] , [tuː; tə] [ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] [bləʊn] ,

Boil	six	pints	of	sugar	,	to	the	degree	called	blown	,
熬	六	品脱	的	糖	,	到	这	程度	称为	吹	,

将六品脱糖煮至沸腾状态，即所谓的"爆糖"状态。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [dʒuːs] [ɒv; əv] ['twenti] [gʊd] ['lemənz] [ænd; ənd] [ðə; ði] [raɪnd] [ɒv; əv] [tuː] ;

add	the	juice	of	twenty	good	lemons	and	the	rind	of	two	;
添加	这	汁	的	二十	好的	柠檬	和	这	果皮	的	二	;

加入二十个优质柠檬的汁和两个柠檬的皮；

['klærəfaɪ] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)] [æz; əz] [ðə; ði] [ˌkæpɪ'lɛr] .

clarify	in	the	same	manner	as	the	capillaire	.
阐明	在	这	相同的	方式	作为	这	毛细血管	.

以与毛细血管相同的方式澄清。

[en] . [biː] . ['ɒrɪndʒ] ['sɪrəp] [ɪz] [meɪd] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)] ,

N	.	B	.	Orange	syrup	is	made	in	the	same	manner	,
N	.	B	.	橙子	糖浆	是	制成	在	这	相同的	方式	,

注：橙汁糖浆的制作方法相同。

[ɪk'sept] [ɪn] [ə'laʊɪŋ] [tuː; tə] [sɪks] ['ɒrɪndʒɪz] [ðə; ði] [dʒuːs] [ɒv; əv] [tuː] ['lemənz] .

except	in	allowing	to	six	oranges	the	juice	of	two	lemons	.
除了	在	允许	到	六	橙子	这	汁	的	二	柠檬	.

除了允许六个橙子榨取两个柠檬的汁之外。

['kʌrənt] ['sɪrəp] .

Currant	Syrup	.
黑醋栗	糖浆	.

醋栗糖浆。

[mæʃ] [jɔː(r); jə(r)] ['kʌrənts] , [ænd; ənd] [let] [ðem; ðəm] [biː; bi] [ɔːl] [naɪt] ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] [sɪv] [tuː; tə] [dreɪn] ;

Mash	your	currants	,	and	let	them	be	all	night	over	a	sieve	to	drain	;
捣碎	你的	醋栗	,	和	让	他们	是	全部	夜晚	超过	一个	筛	到	流走	;

将葡萄干捣碎，放在筛子上沥干水分，静置一整夜；

[streɪn] [ðə; ðɪ] ['lɪkə(r)] [θruː] [ə; eɪ] ['flænl] [bæg] ; [tuː; tə][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['lɪkə(r)] ,

strain	**the**	**liquor**	**through**	**a**	**flannel**	**bag**	**;**	**to**	**a**	**pint**	**of**	**liquor**	**,**
拉紧	这	酒	通过	一个	绒布	包	;	到	一个	品脱	的	酒	,

将酒液用法兰绒布袋过滤；得到一品脱酒液。

[pʊt] [ə; eɪ] [paʊnd] [ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] : [bɔɪl][ðə; ðɪ]['ʃʊgə(r)][tuː; tə][ðə; ðɪ] [dɪ'griː] [kɔːld]

put	**a**	**pound**	**and**	**a**	**half**	**of**	**sugar**	**:**	**boil**	**the**	**sugar**	**to**	**the**	**degree**	**called**
放	一个	磅	和	一个	一半	的	糖	:	熬	这	糖	到	这	程度	称为

[bləʊn] ,

blown	**,**
吹	,

放入一磅半糖：将糖煮至沸腾状态，

[ðen] [pʊt][ðə; ðɪ]['lɪkə(r)][ɪn] , [ænd; ənd][bɔɪl][ɔːl] till47

then	**put**	**the**	**liquor**	**in**	**,**	**and**	**boil**	**all**	**till47**
然后	放	这	酒	在	,	和	熬	全部	till47

然后倒入酒，煮至47度。

[ðə; ðɪ] [skʌm] [ɪz] [ɪn'taɪəli] [ɒf] , [ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] ['bɔtlz] .

the	**scum**	**is**	**entirely**	**off**	**,**	**and**	**put**	**it**	**into**	**bottles**	**.**
这	浮渣	是	完全	离开	,	和	放	它	进入	瓶子	.

浮渣完全去除后，装入瓶中。

['dæməsiːn] ['sɪrəp] [ɪz] [meɪd] [ɪn][ðə; ðɪ] [seɪm] ['mænə(r)] .

Damascene	**syrup**	**is**	**made**	**in**	**the**	**same**	**manner**	**.**
大马士革	糖浆	是	制成	在	这	相同的	方式	.

大马士革糖浆的制作方法相同。

[ˌmɑːʃ'mæləʊ] ['sɪrəp] .

Marshmallow	**Syrup**	**.**
棉花糖	糖浆	.

棉花糖糖浆。

[teɪk] [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] [ˌmɑːʃ'mæləʊ] [ruːt] , [ænd; ənd][pʊt][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ]['gælən][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] ;

Take	**one**	**pound**	**of**	**marshmallow**	**root**	**,**	**and**	**put**	**to**	**it**	**a**	**gallon**	**of**	**water**	**;**
拿	一	磅	的	棉花糖	根	,	和	放	到	它	一个	加仑	的	水	;

取一磅药蜀葵根，放入一加仑水中；

[rɪ'djuːs] [ˌaɪ 'tiː][ɒn][ə; eɪ] [sləʊ] ['faɪə(r)][tuː; tə] [θriː] [paɪnts] , [ðen] [streɪn] [ˌaɪ 'tiː] ,

reduce	**it**	**on**	**a**	**slow**	**fire**	**to**	**three**	**pints**	**,**	**then**	**strain**	**it**	**,**
减少	它	在	一个	慢的	火	到	三	品脱	,	然后	拉紧	它	,

用小火将其熬煮至三品脱，然后过滤。

[ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ] [prɪ'zɜːrv] [pæn] , [wɪð] ['sev(ə)n][paɪnts][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ,

and	**put**	**it**	**into**	**a**	**preserving**	**pan**	**,**	**with**	**seven**	**pints**	**of**	**sugar**	**,**
和	放	它	进入	一个	保存	平底锅	,	和	七	品脱	的	糖	,

然后把它放入一个果酱锅里，加入七品脱糖。

[ænd; ənd] [θriː] [paɪnts][ɒv; əv][klɪə(r)]['wɔːtə(r)] ; ['klærəfaɪ][ɪn][ðə; ðɪ] [seɪm] ['mænə(r)][æz; əz] [ˌkæpɪ'lɛr] .

and	**three**	**pints**	**of**	**clear**	**water**	**;**	**clarify**	**in**	**the**	**same**	**manner**	**as**	**capillaire**	**.**
和	三	品脱	的	清除	水	;	阐明	在	这	相同的	方式	作为	毛细血管	.

和三品脱清水；以与毛细管相同的方式澄清。

[tuː; tə] [meɪk] ['ræzˌbɛri] ['vɪnɪgə(r)] .

To	**make**	**Rasberry**	**Vinegar**	**.**
到	制作	覆盆子	醋	.

制作覆盆子醋。

['ekstrækt; ɪk'strækt][ə; eɪ]['lɪkə(r)][frɒm; frəm][ðə; ði] [ræsbɛriːz] , [ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)][æz; əz][frɒm; frəm]

Extract	a	liquor	from	the	rasberries	,	in	the	same	manner	as	from
提炼	一个	酒	从	这	覆盆子	,	在	这	相同的	方式	作为	从

['kʌrənts] :

currants	:
醋栗	:

用与提取醋栗汁相同的方法，从覆盆子中提取汁液：

[tuː; tə][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['lɪkə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv]['klærəfaɪd]['ʃʊgə(r)] ,

to	a	pint	of	liquor	,	add	two	pounds	of	clarified	sugar	,
到	一个	品脱	的	酒	,	添加	二	磅	的	澄清	糖	,

在一品脱酒中加入两磅澄清糖，

[ænd; ənd][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][ðə; ði][best] [waɪt] [waɪn]['vɪnɪgə(r)] :

and	a	pint	of	the	best	white	wine	vinegar	:
和	一个	品脱	的	这	最好的	白色的	葡萄酒	醋	:

还有一品脱最好的白葡萄酒醋：

[bɔɪl] [ɔːl]['əʊvə(r)][ə; eɪ] [sləʊ] ['faɪə(r)] [tɪl] [ðə; ði] [skʌm] [ɪz]['teɪkən] [ɒf] , [ænd; ənd] ,

boil	all	over	a	slow	fire	till	the	scum	is	taken	off	,	and	,
熬	全部	超过	一个	慢的	火	直到	这	浮渣	是	已采取	离开	,	和	,

用小火慢煮，直到撇去浮沫，然后

[wen] [kəʊld] , [pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn] ['bɔtlz] . -

when	cold	,	put	it	in	bottles	.	48
什么时候	寒冷的	,	放	它	在	瓶子	.	-

冷却后，装入瓶中。48

[tuː; tə] [meɪk] [greɪp] ['es(ə)ns] , [ɔː(r)] ['sɪrəp] .

To	make	Grape	Essence	,	or	Syrup	.
到	制作	葡萄	本质	,	或者	糖浆	.

制作葡萄精华或糖浆。

[tuː; tə][hɑːf][ə; eɪ][paʊnd][ɒv; əv] [gʊd] [draɪ]['eldə(r)] ['flaʊəz] , [pʊt] [θriː] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ;

To	half	a	pound	of	good	dry	elder	flowers	,	put	three	quarts	of	boiling	water	;
到	一半	一个	磅	的	好的	干燥	长老	花朵	,	放	三	夸脱	的	沸腾	水	;

将半磅优质干接骨木花放入三夸脱沸水中；

[let][ˌaɪ 'tiː][stænd][kləʊz] ['kʌvəd] [tuː] ['aʊəz] ; [ðen] [streɪn][ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [lɔːn] [sɪv] ,

let	it	stand	close	covered	two	hours	;	then	strain	it	through	a	lawn	sieve	,
让	它	站立	关闭	涵盖	二	小时	;	然后	拉紧	它	通过	一个	草地	筛	,

盖好盖子静置两小时；然后用草坪筛过滤。

[ænd; ənd][pʊt][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv] [twelv] [gʊd] ['leməns] ;

and	put	to	it	the	juice	of	twelve	good	lemons	;
和	放	到	它	这	汁	的	十二	好的	柠檬	;

加入十二个上好柠檬的汁；

[bɔɪl] [ten] [paɪnts][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][tuː; tə][ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] [bləʊn] ; [pʊt][ɪn][ðə; ði]['lɪkə(r)] ,

boil	ten	pints	of	sugar	to	the	degree	called	blown	;	put	in	the	liquor	,
熬	十	品脱	的	糖	到	这	程度	称为	吹	;	放	在	这	酒	,

将十品脱糖煮至浓稠度（称为"爆糖"）；放入酒中，

[ænd; ənd] [bɔɪl] [tɪl] [ðə; ði] [skʌm] [ɪz] [ɪn'taɪəli] [ɒf] ; [ðen] [streɪn] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [lɔːn] [sɪv] ,

and	boil	till	the	scum	is	entirely	off	;	then	strain	it	through	a	lawn	sieve	,
和	熬	直到	这	浮渣	是	完全	离开	;	然后	拉紧	它	通过	一个	草地	筛	,

煮至浮沫完全消失；然后用筛子过滤。

[ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] ['bɔtlz] .

and	put	it	into	bottles	.
和	放	它	进入	瓶子	.

然后装瓶。

[tuː; tə] [meɪk] ['ɒrɪndʒ] ['esə)ns] .

To	make	Orange	Essence	.
到	制作	橙子	本质	.

制作橙子精华。

[greɪt] [hɑːf][ə; eɪ] ['hʌndrəd] [ɒv; əv] ['ɒrɪndʒɪz] , [ænd; ənd] [pʊt] ['ɪntuː][jɔː(r); jə(r)] [prɪ'zɜːrv] [pæn] , [ˌeɪ diː 'diː]

Grate	half	a	hundred	of	oranges	,	and	put	into	your	preserving	pan	,	add
格特	一半	一个	百	的	橙子	,	和	放	进入	你的	保存	平底锅	,	添加

[ten] [paʊndz] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] ,

ten	pounds	of	sugar	,
十	磅	的	糖	,

将五十个橙子磨碎，放入你的果酱锅中，加入十磅糖，

[ænd; ənd] [ðə; ði] [dʒuːs] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['ɒrɪndʒɪz] [wɪð] [ðə; ði] [dʒuːs] [ɒv; əv] [twelv] ['leməns] .

and	the	juice	of	the	oranges	with	the	juice	of	twelve	lemons	.
和	这	汁	的	这	橙子	和	这	汁	的	十二	柠檬	.

将橙汁与十二个柠檬的汁混合。

[bɔɪl] [ɔːl] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] ['tɒlərəbli] [θɪk] , [ðen] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ə; eɪ] [stəʊn] [dʒɑː(r)] [fɔː(r); fə(r)] [juːz] .

Boil	all	till	it	becomes	tolerably	thick	,	then	put	it	in	a	stone	jar	for	use	.
熬	全部	直到	它	变成	勉强可以接受	厚的	,	然后	放	它	在	一个	石头	罐	为了	使用	.

将所有食材煮至浓稠度尚可接受时，然后装入石罐中备用。

[en] . [biː] . [juː; jʊ] [wɪl] [faɪnd] [ðɪs] [ɪk'siːdɪŋli] ['juːsf(ə)l] [ɪn] ['meɪkɪŋ] [ɒv; əv] [aɪs] [ɪn] [ðə; ði] ['sʌmə(r)] [taɪm] ,

N	.	B	.	You	will	find	this	exceedingly	useful	in	making	of	ice	in	the	summer	time	,
N	.	B	.	你	将要	寻找	这	非常	有用	在	制作	的	冰	在	这	夏天	时间	,

注意：你会发现它在夏季制冰时非常有用。

[wen] ['ɒrɪndʒɪz] [ɑː(r); ə(r)] [nɒt] [tuː; tə] [biː; bi] [hæd; həd] . -

when	oranges	are	not	to	be	had	.	49
什么时候	橙子	是	不是	到	是	有	.	-

当买不到橙子的时候。49

[paɪn] ['æp(ə)l] ['sɪrəp] , [ɔː(r)] ['es(ə)ns] .

Pine	Apple	Syrup	,	or	Essence	.
松树	苹果	糖浆	,	或者	本质	.

菠萝糖浆，或菠萝精华。

[dreɪn] [ðə; ði] ['sɪrəp] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [tʃɪps] ,

Drain	the	syrup	from	the	chips	,
流走	这	糖浆	从	这	芯片	,

将薯片上的糖浆沥干。

[ænd; ənd] ['klærəfaɪ] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)] [æz; əz] [juː; jʊ] [wʊd] [ə; eɪ] [pæn] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] ;

and	clarify	in	the	same	manner	as	you	would	a	pan	of	sugar	;
和	阐明	在	这	相同的	方式	作为	你	会	一个	平底锅	的	糖	;

像澄清一锅糖一样澄清；

[pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [dʒuːs] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [fjuː] ['leməns] .

put	in	the	juice	of	a	few	lemons	.
放	在	这	汁	的	一个	很少	柠檬	.

挤入几滴柠檬汁。

[tuː; tə] [meɪk] ['kʌrənt] ['dʒeli] .

To	make	Currant	Jelly	.
到	制作	黑醋栗	果冻	.

制作红醋栗果冻。

[jɔː(r); jə(r)] ['kʌrənts] ['biːɪŋ] [mæʃt] [ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)] , [pʊt][ðem; ðəm][ɒn][ə; eɪ] [sɪv] [ɔːl] [naɪt] [tuː; tə]
Your **currants** **being** **mashed** **on** **the** **fire** **,** **put** **them** **on** **a** **sieve** **all** **night** **to**
你的 醋栗 存在 捣碎 在 这 火 , 放 他们 在 一个 筛 全部 夜晚 到
[dreɪn] ;
drain **;**
流走 ;

将葡萄干在火上捣碎，放在筛子上沥干一整夜；

[ðen] [streɪn] [ðə; ði] ['lɪkə(r)] [θruː] [ə; eɪ] ['flænl] [bæg] : [tuː; tə][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['lɪkə(r)] ,
then **strain** **the** **liquor** **through** **a** **flannel** **bag** **:** **to** **a** **pint** **of** **liquor** **,**
然后 拉紧 这 酒 通过 一个 绒布 包 : 到 一个 品脱 的 酒 ,

然后用法兰绒布袋过滤酒液：得到一品脱酒液。

[ə'laʊ] [θriː] ['kwɔːtəz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ; [bɔɪl][ðə; ði]['ʃʊgə(r)][tuː; tə][ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] ['kræk(ə)ld] ,
allow **three** **quarters** **of** **sugar** **;** **boil** **the** **sugar** **to** **the** **degree** **called** **crackled** **,**
允许 三 四分之一 的 糖 ; 熬 这 糖 到 这 程度 称为 噼啪作响 ,

放入四分之三的糖；将糖煮至焦糖化状态，即糖会爆裂。

[ðen] [pʊt][ɪn][ðə; ði]['lɪkə(r)] , [ænd; ənd][bɔɪl] [ɔːl] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː]['dʒeliz] ,
then **put** **in** **the** **liquor** **,** **and** **boil** **all** **till** **it** **jellies** **,**
然后 放 在 这 酒 , 和 熬 全部 直到 它 果冻 ,

然后加入酒，煮至凝固成胶状。

[wɪtʃ] [juː; jʊ] [meɪ] [nəʊ] [baɪ][ɪts] ['hæŋɪŋ] [ɪn] [fleɪks] [frɒm; frəm][ðə; ði] ['skɪmə(r)] :
which **you** **may** **know** **by** **its** **hanging** **in** **flakes** **from** **the** **skimmer** **:**
哪个 你 可能 知道 经过 它是 绞刑 在 薄片 从 这 撇渣器 :

你可能见过它从撇渣器上垂下来的片状物：

[biː; bi]['keəf(ə)l][tuː; tə][skɪm][ˌaɪ 'tiː] [wel] .
be **careful** **to** **skim** **it** **well** **.**
是 小心 到 撇去 它 出色地 .

务必仔细浏览一遍。

[en] . [biː] .
N **.** **B** **.**
N . B .

注意：

[ɪf] [jɔː(r); jə(r)]['dʒeli][ɪz][fɔː(r); fə(r)] ['glɑːsɪz] , [juːz][hɑːf] [waɪt] ['kʌrənts] [ænd; ənd][hɑːf] [red] ,
If **your** **jelly** **is** **for** **glasses** **,** **use** **half** **white** **currants** **and** **half** **red** **,**
如果 你的 果冻 是 为了 眼镜 , 使用 一半 白色的 醋栗 和 一半 红色的 ,

如果你的果冻是用来装酒的，那就用一半白醋栗和一半红醋栗。

[ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [nɒt] [lʊk] [ɒv; əv] [tuː] [dɑːk] [ə; eɪ] ['kʌlə(r)] .
and **it** **will** **not** **look** **of** **too** **dark** **a** **colour** **.**
和 它 将要 不是 看 的 也 黑暗的 一个 颜色 .

而且颜色看起来不会太深。

['æp(ə)l]['dʒeli] , ['ræzˌbɛri] ['dʒeli] , [ɔː(r)]['dʒeli][frɒm; frəm]['eni]['ʌðə(r)][fruːt] , [meɪ] [biː; bi] [meɪd] [ɪn][ə; eɪ]
Apple **jelly** **,** **rasberry** **jelly** **,** **or** **jelly** **from** **any** **other** **fruit** **,** **may** **be** **made** **in** **a**
苹果 果冻 , 覆盆子 果冻 , 或者 果冻 从 任何 其他 水果 , 可能 是 制成 在 一个
['sɪmələ(r)]['mænə(r)] . -
similar **manner** **.** **50**
相似的 方式 . -

苹果果冻、覆盆子果冻或其他任何水果的果冻都可以用类似的方法制作。50

[tuː; tə]['kændi][ɪ'rɪŋgəʊ] [ruːt] .
To **Candy** **Eringo** **Root** **.**
到 糖果 eringo 根 .

致糖果埃林戈根。

[teɪk] [ðə; ði] [ruːts] [pɛə] [ænd; ənd] [bɔɪld] [tuː; tə][ə; eɪ]['prɒpə(r)] ['sɒftnəs] ,

Take	the	roots	pared	and	boiled	to	a	proper	softness	,
拿	这	根	精简	和	煮沸	到	一个	恰当的	柔软	,

将根茎削皮后煮至软烂，

[ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][sʌm; səm]['ʃʊgə(r)] [bɔɪld] [smuːð] ;

and	put	them	into	some	sugar	boiled	smooth	;
和	放	他们	进入	一些	糖	煮沸	光滑的	;

将它们放入一些糖中煮成糊状；

[ðen] ['sɪmə(r)] [ðem; ðəm] [θriː] [taɪmz] [ə; eɪ] [deɪ] [fɔː(r); fə(r)] [θriː] [deɪz] ;

then	simmer	them	three	times	a	day	for	three	days	;
然后	煨	他们	三	时代	一个	天	为了	三	天	;

然后每天用小火炖三次，连续炖三天；

[let][ðem; ðəm] [leɪ] [ə; eɪ] [mʌnθ] [ɪn][ðə; ði] ['sɪrəp] , [ænd; ənd] [wen] [juː; jʊ][kænd][ðem; ðəm] ,

let	them	lay	a	month	in	the	syrup	,	and	when	you	cand	them	,
让	他们	躺	一个	月	在	这	糖浆	,	和	什么时候	你	坎德	他们	,

让它们在糖浆里浸泡一个月，然后当你把它们做成罐头时，

[bɔɪl][sʌm; səm]['ʃʊgə(r)][tuː; tə][ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] [bləʊn] , [ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː] ;

boil	some	sugar	to	the	degree	called	blown	,	and	put	them	into	it	;
熬	一些	糖	到	这	程度	称为	吹	,	和	放	他们	进入	它	;

将一些糖煮至焦糖化程度，然后放入其中；

[let][ðem; ðəm] [rɪ'meɪn] [ə'baʊt] [faɪv] ['mɪnɪts] ,

let	them	remain	about	five	minutes	,
让	他们	保持	关于	五	分钟	,

让他们停留大约五分钟。

[ænd; ənd] [greɪn] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)][baɪ] ['rʌbɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ʌp][ðə; ði][saɪdz][ɒv; əv][ðə; ði][pæn] ,

and	grain	the	sugar	by	rubbing	it	up	the	sides	of	the	pan	,
和	粮食	这	糖	经过	擦	它	向上	这	侧面	的	这	平底锅	,

然后用手指将糖搓到锅边，使糖变成颗粒状。

[ðen] [teɪk] [ðem; ðəm] [aʊt] , [ænd; ənd] [leɪ] [ðem; ðəm][ɒn] [sɪvz] [ɪn][ə; eɪ]['dʒent(ə)l] [stəʊv] .

then	take	them	out	,	and	lay	them	on	sieves	in	a	gentle	stove	.
然后	拿	他们	出去	,	和	躺	他们	在	筛子	在	一个	温和的	火炉	.

然后将它们取出，放在筛子上，用温和的炉子烘烤。

[tuː; tə][kænd] ['ɒrɪndʒ] , [ɔː(r)] ['leмən] [piːl] .

To	Cand	Orange	,	or	Lemon	Peel	.
到	坎德	橙子	,	或者	柠檬	果皮	.

给橙子或柠檬皮。

[bɔɪl] [jɔː(r); jə(r)] [piːl] ['tendə(r)] , [ænd; ənd] [teɪk] [aʊt][ðə; ði][ˌɪn'saɪd] [pɪθ] ;

Boil	your	peel	tender	,	and	take	out	the	inside	pith	;
熬	你的	果皮	投标	,	和	拿	出去	这	里面	髓	;

将果皮煮软，取出里面的白瓤；

[leɪ] [ðem; ðəm][ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [həʊl] [naɪt] , [tuː; tə] [teɪk] [ðə; ði] ['bɪtənəs] [ɒf] ;

lay	them	in	cold	water	for	a	whole	night	,	to	take	the	bitterness	off	;
躺	他们	在	寒冷的	水	为了	一个	所有的	夜晚	,	到	拿	这	苦味	离开	;

将它们放在冷水中浸泡一整夜，以去除苦味；

[pæk] [ðem; ðəm][wʌn] [wɪ'ðɪn] [ðə; ði]['ʌðə(r)] , [ɪn][jɔː(r); jə(r)] [prɪ'zɜːrv] [pæn] , ['kʌvə(r)][ðem; ðəm] [wɪð]

pack	them	one	within	the	other	,	in	your	preserving	pan	,	cover	them	with
盒	他们	一	之内	这	其他	,	在	你的	保存	平底锅	,	覆盖	他们	和

['klærəfaɪd]['ʃʊgə(r)] ,

clarified	sugar	,
澄清	糖	,

将它们一个套一个地放入保鲜盘中，并在表面撒上澄清的糖。

[ænd; ənd][let][ðem; ðəm][bɔɪl]['dʒentli][fɔː(r); fə(r)] [tuː] ['aʊəz] ['evri] [deɪ][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [wiːk] ,

and	let	them	boil	gently	for	two	hours	every	day	for	a	week	,
和	让	他们	熬	轻轻地	为了	二	小时	每一个	天	为了	一个	星期	,

每天用小火煮两个小时，持续一周。

[ðen] [teɪk] [ðem; ðəm][aʊt][ænd; ənd] [pæk] [ðem; ðəm][ɪn] a51

then	take	them	out	and	pack	them	in	a51
然后	拿	他们	出去	和	盒	他们	在	a51

然后把它们拿出来，装进a51里。

[dʒɑː(r)] , [ɔː(r)][kɑːsk] ; [pʊt][mɔː(r)]['ʃʊgə(r)][tuː; tə][ðə; ði] ['sɪrəp] , [bɔɪl][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ə; eɪ] [gʊd] [haɪt] ,

jar	,	or	cask	;	put	more	sugar	to	the	syrup	,	boil	it	to	a	good	height	,
罐	,	或者	酒桶	;	放	更多的	糖	到	这	糖浆	,	熬	它	到	一个	好的	高度	,

罐子或木桶；在糖浆中加入更多糖，将其煮至合适的温度。

[pɔː(r)][ˌaɪ 'tiː]['əʊvə(r)][ðə; ði] [piːlz] , [ænd; ənd][let][ðem; ðəm] [rɪ'meɪn] [fʊl] [ə; eɪ] [mʌnθ] ;

pour	it	over	the	peels	,	and	let	them	remain	full	a	month	;
倒	它	超过	这	果皮	,	和	让	他们	保持	满的	一个	月	;

将汁液倒在果皮上，让果皮保持浸润一个月；

[ðen] [dreɪn][ðə; ði] ['sɪrəp] [frɒm; frəm][ðem; ðəm] , [θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)] ['dɪfrənt] [taɪmz] ,

then	drain	the	syrup	from	them	,	three	or	four	different	times	,
然后	流走	这	糖浆	从	他们	,	三	或者	四	不同的	时代	,

然后将它们中的糖浆沥干，重复三到四次。

[ænd; ənd] [ðeɪ] [wɪl] [biː; bi][fɪt][tuː; tə][kænd] , [wɪtʃ] [juː; jʊ] [meɪ] [duː; də][æz; əz] [fˈɒləʊz] :

and	they	will	be	fit	to	cand	,	which	you	may	do	as	follows	:
和	他们	将要	是	合身	到	坎德	,	哪个	你	可能	做	作为	跟随	:

他们将适合坦诚相待，你可以按以下步骤进行：

[teɪk] [ðem; ðəm][aʊt][ɒv; əv][ðə; ði]['sɪrəp] , [ænd; ənd] [wɒʃ] [ðem; ðəm][ɪn] [wɔːm] ['wɔːtə(r)] ; [draɪ][ðem; ðəm]

Take	them	out	of	the	syrup	,	and	wash	them	in	warm	water	;	dry	them
拿	他们	出去	的	这	糖浆	,	和	洗	他们	在	温暖的	水	;	干燥	他们

[ɪn][ðə; ði][stəʊv] ,

in	the	stove	,
在	这	火炉	,

将它们从糖浆中取出，用温水冲洗干净；然后在炉子上烘干。

[ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][æz; əz] [mʌtʃ] ['ʃʊgə(r)] , [bɔɪld] [tuː; tə][ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] [bləʊn] ,

and	put	them	into	as	much	sugar	,	boiled	to	the	degree	called	blown	,
和	放	他们	进入	作为	很多	糖	,	煮沸	到	这	程度	称为	吹	,

将它们放入足量的糖中，煮至所谓的"爆浆"程度。

[æz; əz] [wɪl] ['kʌvə(r)][ðem; ðəm] : [bɔɪl][ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði]['ʃʊgə(r)][tuː; tə][ðə; ði] [seɪm] [dɪ'griː] ;

as	will	cover	them	:	boil	them	in	the	sugar	to	the	same	degree	;
作为	将要	覆盖	他们	:	熬	他们	在	这	糖	到	这	相同的	程度	;

用糖水将它们煮至与糖水相同程度，然后盖住它们；

[ðen] [greɪn][ðə; ði]['ʃʊgə(r)] , [teɪk] [ðə; ði] [piːlz] [aʊt] [ɪ'miːdiətli] , [pʊt][ðem; ðəm][ɒn][ə; eɪ]['waɪə(r)] [sɪv] ,

then	grain	the	sugar	,	take	the	peels	out	immediately	,	put	them	on	a	wire	sieve	,
然后	粮食	这	糖	,	拿	这	果皮	出去	立即地	,	放	他们	在	一个	金属丝	筛	,

然后将糖磨成颗粒状，立即取出果皮，放在金属筛上过筛。

[ænd; ənd] [wen] [kəʊld] , [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][fɪt][fɔː(r); fə(r)][juːz] .

and	when	cold	,	they	are	fit	for	use	.
和	什么时候	寒冷的	,	他们	是	合身	为了	使用	.

冷却后即可使用。

['kændid] ['sɪtrən] , ['ɒrɪndʒ] , [ænd; ənd] ['lemən] [tʃɪps] , [ɑː(r); ə(r)] [prɪ'peəd] [ɪg'zæktlɪ][ɪn][ðə; ði] [seɪm]

Candied	**citron**	**,**	**orange**	**,**	**and**	**lemon**	**chips**	**,**	**are**	**prepared**	**exactly**	**in**	**the**	**same**
脯	香橼	,	橙子	,	和	柠檬	芯片	,	是	准备	确切地	在	这	相同的

['mænə(r)] .

manner	**.**
方式	.

蜜饯香橼、橙子和柠檬片的制作方法完全相同。

[blæk] ['kʌrənt] ['dʒeli] .

Black	**Currant**	**Jelly**	**.**
黑色的	黑醋栗	果冻	.

黑加仑果冻。

[mæʃ] [jɔː(r); jə(r)] [blæk] ['kʌrənts] [ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)][ænd; ənd] [pʌlp] [ðem; ðəm] ; [tuː; tə][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv]

Mash	**your**	**black**	**currants**	**on**	**the**	**fire**	**and**	**pulp**	**them**	**;**	**to**	**a**	**pound**	**of**
捣碎	你的	黑色的	醋栗	在	这	火	和	纸浆	他们	;	到	一个	磅	的

[pʌlp] , -

pulp	**,**	**52**
纸浆	,	-

将黑加仑放在火上捣碎成浆；每磅果浆，52

[ə'laʊ] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ; [bɔɪl][ðə; ði]['ʃʊgə(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [kræks] , [ðen] [pʊt][ɪn][ðə; ði] [pʌlp] ,

allow	**a**	**pound**	**of**	**sugar**	**;**	**boil**	**the**	**sugar**	**till**	**it**	**cracks**	**,**	**then**	**put**	**in**	**the**	**pulp**	**,**
允许	一个	磅	的	糖	;	熬	这	糖	直到	它	裂缝	,	然后	放	在	这	纸浆	,

取一磅糖；将糖煮至糖裂，然后放入果肉中。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ɔːl] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə]['dʒeli] .

and	**boil**	**all**	**till**	**it**	**begins**	**to**	**jelly**	**.**
和	熬	全部	直到	它	开始	到	果冻	.

将所有食材煮至开始凝固成胶状。

[tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [kəm'pɔːt] [ɒv; əv] ['pɪpɪn] .

To	**make**	**a**	**Comport**	**of**	**Pippins**	**.**
到	制作	一个	康波特	的	皮平斯	.

制作一份皮平斯的合奏。

[peə(r)][jɔː(r); jə(r)] ['pɪpɪn] ['niːtlɪ] , [ðen] [teɪk] [ðə; ði] [kɔːrz] [aʊt] [raɪt] [daʊn] [ðə; ði]['mɪd(ə)l] ,

Pare	**your**	**pippins**	**neatly**	**,**	**then**	**take**	**the**	**cores**	**out**	**right**	**down**	**the**	**middle**	**,**
削减	你的	皮平斯	整齐地	,	然后	拿	这	核心	出去	正确的	向下	这	中间	,

将苹果削皮，然后从中间取出果核。

['ɑːftə(r)] [ðæt] , [skɔːld][jɔː(r); jə(r)] ['pɪpɪn] [tɪl] ['tendə(r)] , [pʊt] [ðen] ['ɪntuː]['klærəfaɪd]['ʃʊgə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [fjuː]

after	**that**	**,**	**scald**	**your**	**pippins**	**till**	**tender**	**,**	**put**	**then**	**into**	**clarified**	**sugar**	**with**	**a**	**few**
后	那	,	烫伤	你的	皮平斯	直到	投标	,	放	然后	进入	澄清	糖	和	一个	很少

[kləʊvz] ,

cloves	**,**
丁香	,

之后，将苹果焯水至软嫩，放入澄清的糖中，加入几颗丁香。

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [meɪs] , [ænd; ənd][ðə; ði][raɪnd][ɒv; əv][ə; eɪ]['lemən] , [wɪð] [ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv][fɔː(r)] :

a	**little**	**mace**	**,**	**and**	**the**	**rind**	**of**	**a**	**lemon**	**,**	**with**	**the**	**juice**	**of**	**four**	**:**
一个	小的	锤	,	和	这	果皮	的	一个	柠檬	,	和	这	汁	的	四	:

少许肉豆蔻皮，柠檬皮，以及四个柠檬的汁：

[let][ðem; ðəm] ['sɪmə(r)] ['veri] ['dʒentlɪ][fɔː(r); fə(r)] [tuː] ['aʊəz] , [ænd; ənd] [wen] [kəʊld] ;

let	**them**	**simmer**	**very**	**gently**	**for**	**two**	**hours**	**,**	**and**	**when**	**cold**	**;**
让	他们	煨	非常	轻轻地	为了	二	小时	,	和	什么时候	寒冷的	;

用小火慢炖两个小时，待其冷却后；

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][fɪt][tuː; tə] [sɜːv] [ʌp][tuː; tə]['teɪb(ə)l] .

they	**are**	**fit**	**to**	**serve**	**up**	**to**	**table**	**.**
他们	是	合身	到	服务	向上	到	桌子	.

它们完全可以上桌享用。

[peəz] [ɑː(r); ə(r)] [dʌn] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)] , [ænd; ənd][juː; jʊ] [meɪ] ['kʌlə(r)][ðem; ðəm] , [æz; əz][juː; jʊ]
Pears 梨 **are** 是 **done** 完毕 **in** 在 **the** 这 **same** 相同的 **manner** 方式 **,** , **and** 和 **you** 你 **may** 可能 **colour** 颜色 **them** 他们 **,** , **as** 作为 **you** 你
[duː; də] [prɪ'zɜːvd] [kwɪns] .
do 做 **preserved** 保存完好 **quinces** 榲桲 **.** .

梨的制作方法相同，你可以像腌制榲桲一样给它们上色。

[kəm'pɔːt] [ɒv; əv] ['ɒrɪndʒɪz] .
Comport 康波特 **of** 的 **Oranges** 橙子 **.** .

橙子的行为。

[kɑːv] [jɔː(r); jə(r)] ['ɒrɪndʒɪz] ['niːtli] , [kʌt][ðem; ðəm]['ɪntuː] [eɪt] [pɑːts] , [skɔːld][ðem; ðəm]['tendə(r)] ,
Carve 雕刻 **your** 你的 **oranges** 橙子 **neatly** 整齐地 **,** , **cut** 切 **them** 他们 **into** 进入 **eight** 八 **parts** 部分 **,** , **scald** 烫伤 **them** 他们 **tender** 投标 **,** ,

将橙子整齐地切开，切成八瓣，用热水烫软。

[pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː]['klærəfaɪd]['ʃʊgə(r)] [wɪð] [ðə; ði] juice53
put 放 **them** 他们 **into** 进入 **clarified** 澄清 **sugar** 糖 **with** 和 **the** 这 **juice53** juice53

将它们与果汁一起放入澄清的糖水中[53]

[ɒv; əv] [θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)] ['ɒrɪndʒɪz] , [let][ðem; ðəm] ['sɪmə(r)] ['dʒentli][fɔː(r); fə(r)] [tuː] ['aʊəz] ,
of 的 **three** 三 **or** 或者 **four** 四 **oranges** 橙子 **,** , **let** 让 **them** 他们 **simmer** 煨 **gently** 轻轻地 **for** 为了 **two** 二 **hours** 小时 **,** ,

将三四个橙子放入锅中，用小火慢炖两个小时。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] ['maʊntən] [waɪn] , [ænd; ənd] [wen] [kəʊld] [sɜːv] [ðem; ðəm][ʌp]
then 然后 **add** 添加 **half** 一半 **a** 一个 **pint** 品脱 **of** 的 **mountain** 山 **wine** 葡萄酒 **,** , **and** 和 **when** 什么时候 **cold** 寒冷的 **serve** 服务 **them** 他们 **up** 向上
[tuː; tə]['teɪb(ə)l] .
to 到 **table** 桌子 **.** .

然后加入半品脱山酒，冷却后即可上桌。

[tuː; tə] [meɪk] [klɪə(r)] [keɪks] [ɒv; əv][ðə; ði]['dʒeli][ɒv; əv]['eni] [fruːt] .
To 到 **make** 制作 **Clear** 清除 **Cakes** 蛋糕 **of** 的 **the** 这 **Jelly** 果冻 **of** 的 **any** 任何 **Fruit** 水果 **.** .

制作任何水果的透明果冻蛋糕。

[tuː; tə][hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['dʒeli] , [ə'laʊ] [sɪks] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][tuː; tə][ə; eɪ] [haɪ] [dɪ'griː] [ɒv; əv]
To 到 **half** 一半 **a** 一个 **pint** 品脱 **of** 的 **jelly** 果冻 **,** , **allow** 允许 **six** 六 **ounces** 盎司 **of** 的 **sugar** 糖 **to** 到 **a** 一个 **high** 高的 **degree** 程度 **of** 的
[bləʊn] ,
blown 吹 **,** ,

制作半品脱果冻，需要加入六盎司糖，并充分搅拌。

[ðen] [pʊt][ɪn][ðə; ði]['dʒeli] , [ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː] ['sɪmə(r)] [bʌt; bət][nɒt] [bɔɪl] ; [skɪm][ˌaɪ 'tiː] [wel] ,
then 然后 **put** 放 **in** 在 **the** 这 **jelly** 果冻 **,** , **and** 和 **let** 让 **it** 它 **simmer** 煨 **but** 但 **not** 不是 **boil** 熬 **;** ; **skim** 撇去 **it** 它 **well** 出色地 **,** ,

然后放入果冻，小火慢炖但不要煮沸；撇去浮沫。

[pʊt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][pɒts] , [ænd; ənd][draɪ][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)][æz; əz] [kwɪns] [peɪst] .
put 放 **it** 它 **into** 进入 **pots** 锅 **,** , **and** 和 **dry** 干燥 **it** 它 **in** 在 **the** 这 **same** 相同的 **manner** 方式 **as** 作为 **quince** 榲桲 **paste** 粘贴 **.** .

将其放入罐中，并像晾晒榲桲酱一样晾干。

[kɑːvz] - [fʊt] ['dʒeli] .
Calves 小牛 **-** - **Foot** 脚 **Jelly** 果冻 **.** .

小牛蹄果冻。

[teɪk] [tuː] [kɑːvz] - [fiːt] ['redi] [kliːnd] , [pʊt][tuː; tə][ðem; ðəm][sɪks] [kwɔːts] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] ;

Take	two	calves	-	feet	ready	cleaned	,	put	to	them	six	quarts	of	water	;
拿	二	小牛	-	脚	准备好	已清洗	,	放	到	他们	六	夸脱	的	水	;

取两只洗净的小牛蹄，放入六夸脱水；

[bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [rɪ'djuːst] [tuː; tə] [θriː] , [ðen] [streɪn] ,

boil	it	on	the	fire	till	it	is	reduced	to	three	,	then	strain	,
熬	它	在	这	火	直到	它	是	减少	到	三	,	然后	拉紧	,

用火煮至汤汁减少至三滴，然后过滤。

[ænd; ənd] [pʊt] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː][ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv] [twelv] ['lemənz] , [ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv] [eɪt] [egz] ,

and	put	to	it	the	juice	of	twelve	lemons	,	the	whites	of	eight	eggs	,
和	放	到	它	这	汁	的	十二	柠檬	,	这	白人	的	八	鸡蛋	,

然后加入十二个柠檬的汁、八个鸡蛋的蛋白，

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['sɪnəmən] , [ə; eɪ] [fjuː] [ˌkɒri'ændə(r)] , [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['ʃʊgə(r)] ; [wɪsk] [ɔːl] [tə'geðə(r)] ,

a	little	cinnamon	,	a	few	corianders	,	and	a	little	sugar	;	whisk	all	together	,
一个	小的	肉桂	,	一个	很少	香菜	,	和	一个	小的	糖	;	拂	全部	一起	,

加入少许肉桂粉、几粒香菜籽和少许糖；将所有材料搅拌均匀。

[set] [ˌaɪ 'tiː][ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)] , [ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː][bɔɪl] [wɪð] [hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] ['maʊntən] [ɪn][ˌaɪ 'tiː] ,

set	it	on	the	fire	,	and	let	it	boil	with	half	a	pint	of	mountain	in	it	,
放	它	在	这	火	,	和	让	它	熬	和	一半	一个	品脱	的	山	在	它	,

把它放在火上，加入半品脱山泉水，煮沸。

[ðen] [streɪn] [ˌaɪ 'tiː] [θriː] times54

then	strain	it	three	times54
然后	拉紧	它	三	times54

然后过滤三次[54]

[θruː] [ə; eɪ]['dʒeli][bæg] , [ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn] ['glɑːsɪz] .

through	a	jelly	bag	,	and	put	it	in	glasses	.
通过	一个	果冻	包	,	和	放	它	在	眼镜	.

用果冻袋过滤，然后倒入玻璃杯中。

[klɪə(r)] ['ɒrɪndʒ] ['dʒeli] .

Clear	Orange	Jelly	.
清除	橙子	果冻	.

透明橙色果冻。

[rɑːsp][ðə; ði][raɪnd][ɒv; əv][jɔː(r); jə(r)]['ɒrɪndʒɪz] , [ænd; ənd] ['skwiːzɪŋ] [sɪks][ɔː(r)] [eɪt] ['ɒrɪndʒɪz] ,

Rasp	the	rind	of	your	oranges	,	and	squeezing	six	or	eight	oranges	,
锉刀	这	果皮	的	你的	橙子	,	和	挤压	六	或者	八	橙子	,

用刨丝器刨掉橙子的皮，然后挤出六到八个橙子的汁。

[ænd; ənd][ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv] [θriː] ['lemənz] [wɪð] [fɔː(r)] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['aɪzɪŋˌglɑːs] ,

and	the	juice	of	three	lemons	with	four	ounces	of	isinglass	,
和	这	汁	的	三	柠檬	和	四	盎司	的	鱼胶	,

三个柠檬的汁液，加上四盎司鱼胶，

[wɪsk] [ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv][faɪv] [egz] [ə'mʌŋ] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː][bɔɪl] ,

whisk	the	whites	of	five	eggs	among	it	,	and	let	it	boil	,
拂	这	白人	的	五	鸡蛋	之中	它	,	和	让	它	熬	,

将五个鸡蛋的蛋白搅入其中，煮沸。

[ðen] [streɪn] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [lɔːn] [sɪv] , [pʊt] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] [məʊldz] ; [ə'laʊ] [tuː; tə] [ðɪs] ['kwɒntəti] ,

then	strain	it	through	a	lawn	sieve	,	put	it	into	moulds	;	allow	to	this	quantity	,
然后	拉紧	它	通过	一个	草地	筛	,	放	它	进入	模具	;	允许	到	这	数量	,

然后将其用筛子过滤，倒入模具；静置至此量，

[sɪks] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .

six	ounces	of	sugar	.
六	盎司	的	糖	.

六盎司糖。

[blɑːntʃ] [meɪndʒ] .
Blanch **Mange** **.**
布兰奇 疥癣 .

白疥疮。

[paʊnd] [fɔː(r)] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['ɑːməndz] [wɪð] [ə; eɪ] [fjuː] ['bɪtə(r)] [wʌnz] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['ɒrɪndʒ]
Pound **four** **ounces** **of** **almonds** **with** **a** **few** **bitter** **ones** **,** **and** **a** **little** **orange**
磅 四 盎司 的 杏仁 和 一个 很少 苦的 一个 , 和 一个 小的 橙子
['flaʊə(r)] ['wɔːtə(r)] ,
flower **water** **,**
花 水 ,

将四盎司杏仁捣碎，加入几颗苦杏仁和少许橙花水。

[faɪn] ; [mɪks] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] [kriːm] , [ænd; ənd] [hɑːf] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] [mɪlk] ,
fine **;** **mix** **them** **in** **a** **pint** **of** **cream** **,** **and** **half** **a** **pint** **of** **milk** **,**
美好的 ; 混合 他们 在 一个 品脱 的 奶油 , 和 一半 一个 品脱 的 牛奶 ,

好的；将它们与一品脱奶油和半品脱牛奶混合。

[pʊt] [ɪn] [sɪks] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['aɪzɪŋˌglɑːs] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['kwɔːtə(r)] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] ;
put **in** **six** **ounces** **of** **isinglass** **,** **and** **a** **quarter** **of** **a** **pound** **of** **sugar** **;**
放 在 六 盎司 的 鱼胶 , 和 一个 四分之一 的 一个 磅 的 糖 ;

加入六盎司鱼胶和四分之一磅糖；

[bɔɪl] [ɔːl] [tə'geðə(r)] [tɪl] [ðə; ðiː] ['aɪzɪŋˌglɑːs] [ɪz] [kən'sjuːmd] , [ðen] [streɪn] , [ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː]
boil **all** **together** **till** **the** **isinglass** **is** **consumed** **,** **then** **strain** **,** **and** **put** **it** **into**
熬 全部 一起 直到 这 鱼胶 是 消耗 , 然后 拉紧 , 和 放 它 进入
[məʊldz] .
moulds **.**
模具 .

将所有材料一起煮至鱼胶完全煮熟，然后过滤，放入模具中。

[ʒei] [meɪndʒ] .
Ge **Mange** **.**
葛 疥癣 .

格芒果。

[skwiːz] [ðə; ðiː] [dʒuːs] [ɒv; əv] [sɪks] ['ɒrɪndʒɪz] , and55
Squeeze **the** **juice** **of** **six** **oranges** **,** **and55**
挤 这 汁 的 六 橙子 , and55

榨取六个橙子的汁，55

[rɑːsp] [ðə; ðiː] [raɪnd] [ɒv; əv] [tuː] , [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [paɪnt] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] [ɒv; əv] [kriːm] ,
rasp **the** **rinds** **of** **two** **,** **put** **it** **into** **a** **pint** **and** **a** **half** **of** **cream** **,**
锉刀 这 果皮 的 二 , 放 它 进入 一个 品脱 和 一个 一半 的 奶油 ,

将两个苹果的皮刨下来，放入一品脱半的奶油中。

[wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['ʃʊgə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðæt] [ə'baʊt] [fɔː(r)] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['aɪzɪŋˌglɑːs] ;
with **a** **little** **sugar** **,** **add** **to** **that** **about** **four** **ounces** **of** **isinglass** **;**
和 一个 小的 糖 , 添加 到 那 关于 四 盎司 的 鱼胶 ;

加一点糖，再加入约四盎司鱼胶；

[bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [dɪ'zɒlvd] , [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['sæfrən] [æz; əz] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['bɔɪlɪŋ] ,
boil **it** **till** **it** **is** **dissolved** **,** **put** **in** **a** **little** **saffron** **as** **it** **is** **boiling** **,**
熬 它 直到 它 是 溶解 , 放 在 一个 小的 藏红花 作为 它 是 沸腾 ,

煮至完全溶解，煮沸时加入少许藏红花。

[ænd; ənd] [set] [ˌaɪ 'tiː] [baɪ] [ɪn] [məʊldz] .
and **set** **it** **by** **in** **moulds** **.**
和 放 它 经过 在 模具 .

然后用模具将其定型。

[tuː; tə] [meɪk] [ˌlemə'neɪd] .

To	make	Lemonade	.
到	制作	柠檬水	.

制作柠檬水。

[tuː; tə][hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['klærəfaɪd]['ʃʊgə(r)] , [pʊt][ðə; ðɪ][dʒuːs][ɒv; əv][faɪv] ['leməns] ,

To	half	a	pint	of	clarified	sugar	,	put	the	juice	of	five	lemons	,
到	一半	一个	品脱	的	澄清	糖	,	放	这	汁	的	五	柠檬	,

将半品脱澄清糖与五个柠檬的汁液混合，

[ænd; ənd][rɑːsp][ðə; ðɪ][raɪnd][ɒv; əv][wʌn] , [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] [ðɪs] [ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [sprɪŋ] ['wɔːtə(r)] ,

and	rasp	the	rind	of	one	,	add	to	this	a	pint	of	spring	water	,
和	锉刀	这	果皮	的	一	,	添加	到	这	一个	品脱	的	春天	水	,

将其中一个的皮刮下来，加入一品脱泉水。

[ðen] [pɑːs] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [lɔːn] [sɪv] , [ænd; ənd][set][ˌaɪ 'tiː][baɪ][fɔː(r); fə(r)][juːz] .

then	pass	it	through	a	lawn	sieve	,	and	set	it	by	for	use	.
然后	经过	它	通过	一个	草地	筛	,	和	放	它	经过	为了	使用	.

然后将其过筛，放在一旁备用。

[tuː; tə] [meɪk] ['ɔːdʒɪət] [fɔː(r); fə(r)]['prez(ə)nt][juːz] .

To	make	Orgeat	for	present	Use	.
到	制作	奥吉特	为了	展示	使用	.

为现用制作 Orgeat。

[paʊnd] [fɔː(r)] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] [blɑːntʃt] ['ɑːməndz] ['veri] [faɪn] , [wɪð] [ə; eɪ] [fjuː] ['bɪtə(r)][wʌnz] ,

Pound	four	ounces	of	blanched	almonds	very	fine	,	with	a	few	bitter	ones	,
磅	四	盎司	的	焯水	杏仁	非常	美好的	,	和	一个	很少	苦的	一个	,

将四盎司去皮杏仁捣成极细的粉末，其中可以加入一些苦杏仁。

[ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔːtə(r)] , [mɪks] [wɪð] [ðæt] [ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv][klɪə(r)] [sprɪŋ] ['wɔːtə(r)] ,

and	a	little	water	,	mix	with	that	a	quart	of	clear	spring	water	,
和	一个	小的	水	,	混合	和	那	一个	夸脱	的	清除	春天	水	,

再加一点水，与一夸脱清澈的泉水混合。

[ænd; ənd][ə; eɪ]['teɪb(ə)l] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv] ['ɒrɪndʒ] ['flaʊə(r)]['wɔːtə(r)] : ['swiːtn] [tuː; tə][jɔː(r); jə(r)] ['pælət] ,

and	a	table	spoonful	of	orange	flower	water	:	sweeten	to	your	palate	,
和	一个	桌子	一勺	的	橙子	花	水	:	甜味	到	你的	味蕾	,

再加一汤匙橙花水：根据个人口味调整甜度。

[ænd; ənd] [streɪn] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [lɔːn] [sɪv] [fɔː(r); fə(r)][juːz] . -

and	strain	it	through	a	lawn	sieve	for	use	.	56
和	拉紧	它	通过	一个	草地	筛	为了	使用	.	-

然后用草坪筛过滤后使用。56

[tuː; tə] [meɪk] [ˌɒrɪndʒ'eɪd] .

To	make	Orangeade	.
到	制作	橙汁	.

制作橙汁。

[tuː; tə][hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [pʊt][ðə; ðɪ][dʒuːs][ɒv; əv][faɪv] ['ɒrɪndʒɪz] [ænd; ənd] [tuː] ['leməns] :

To	half	a	pint	of	sugar	,	put	the	juice	of	five	oranges	and	two	lemons	:
到	一半	一个	品脱	的	糖	,	放	这	汁	的	五	橙子	和	二	柠檬	:

将半品脱糖、五个橙子和两个柠檬的汁液混合在一起：

[rɑːsp][ðə; ðɪ][raɪnd][ɒv; əv][wʌn] ['ɒrɪndʒ] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][klɪə(r)]['wɔːtə(r)] ,

rasp	the	rind	of	one	orange	,	add	a	pint	of	clear	water	,
锉刀	这	果皮	的	一	橙子	,	添加	一个	品脱	的	清除	水	,

将一个橙子的皮刮下来，加入一品脱清水，

[ænd; ənd] [streɪn] [ˌaɪ 'tiː] [ɒf] [fɔː(r); fə(r)][juːz] .

and	strain	it	off	for	use	.
和	拉紧	它	离开	为了	使用	.

过滤后即可使用。

[tuː; tə] [meɪk] [ˈɒrɪndʒ] .
To **make** **Orange** **Prawlins** **.**
到 制作 橙子 蛆虫 .

制作橙虾。

[ˈkwɔːtə(r)][jɔː(r); jə(r)][ˈɒrɪndʒɪz] , [teɪk] [ðə; ði] [waɪt] [aʊt][ɒv; əv][ðə; ði][raɪnd] ; [kʌt][ðem; ðəm][ˈɪntuː] [θɪn]
Quarter **your** **oranges** **,** **take** **the** **white** **out** **of** **the** **rind** **;** **cut** **them** **into** **thin**
四分之一 你的 橙子 , 拿 这 白色的 出去 的 这 果皮 ; 切 他们 进入 薄的
[strɪps] ,
strips **,**
条状物 ,

将橙子切成四瓣，去除果皮中的白色部分；然后将橙子切成细条。

[pʊt][ðem; ðəm][ˈɪntuː][jɔː(r); jə(r)] [prɪˈzɜːrv] [pæn] , [wɪð] [dʒʌst] [səˈfɪʃ(ə)nt] [ˈʃʊgə(r)][tuː; tə][ˈkʌvə(r)][ðə; ði]
put **them** **into** **your** **preserving** **pan** **,** **with** **just** **sufficient** **sugar** **to** **cover** **the**
放 他们 进入 你的 保存 平底锅 , 和 只是 充足的 糖 到 覆盖 这
[ˈbɒtəm] [ɒv; əv][ðə; ði][pæn] :
bottom **of** **the** **pan** **:**
底部 的 这 平底锅 :

将它们放入你的果酱锅中，加入适量的糖，刚好覆盖锅底即可：

[let][ðem; ðəm][bɔɪl] [tɪl] [juː; jʊ] [pəˈsiːv] [ðə; ði][ˈʃʊgə(r)] [bɪˈkʌmz] [θɪk] ,
let **them** **boil** **till** **you** **perceive** **the** **sugar** **becomes** **thick** **,**
让 他们 熬 直到 你 感知 这 糖 变成 厚的 ,

让它们继续煮，直到你感觉糖浆变得浓稠为止。

[ðen] [teɪk] [ðem; ðəm] [ɒf] [ænd; ənd][stɜː(r)][ðem; ðəm] [tɪl] [ðə; ði][ˈʃʊgə(r)] [greɪnz] [ænd; ənd] [stɪks] [tuː; tə]
then **take** **them** **off** **and** **stir** **them** **till** **the** **sugar** **grains** **and** **sticks** **to**
然后 拿 他们 离开 和 搅拌 他们 直到 这 糖 谷物 和 棍子 到
[ðem; ðəm] .
them **.**
他们 .

然后将它们取出并搅拌，直到糖粒粘在上面。

[lɪft] [ðə; ði] [luːs] [ˈʃʊgə(r)][frɒm; frəm][ðem; ðəm] , [ænd; ənd][set][ðem; ðəm][baɪ][fɔː(r); fə(r)][juːz] .
Lift **the** **loose** **sugar** **from** **them** **,** **and** **set** **them** **by** **for** **use** **.**
举起 这 松动的 糖 从 他们 , 和 放 他们 经过 为了 使用 .

把松散的糖粒从糖罐里取出，放在一旁备用。

[en] . [biː] . [ˈlemən] [ænd; ənd] [ˈɒrɪndʒ] [ˈflaʊəz] [ɑː(r); ə(r)] [prɪˈpeəd] [ɪgˈzæktli][ɪn][ðə; ði] [seɪm]
N **.** **B** **.** **Lemon** **prawlins** **and** **orange** **flowers** **are** **prepared** **exactly** **in** **the** **same**
N . B . 柠檬 蛆虫 和 橙子 花朵 是 准备 确切地 在 这 相同的
[ˈmænə(r)] .
manner **.**
方式 .

注意：柠檬芫荽和橙花的制作方法完全相同。

[red] [bɜːnt] [ˈɑːməndz] .
Red **Burnt** **Almonds** **.**
红色的 烧焦的 杏仁 .

红焦杏仁。

[teɪk] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv][ðə; ði][best] [ˈdʒɔːdn] [ˈɑːməndz] , -
Take **a** **pound** **of** **the** **best** **Jordan** **almonds** **,** **57**
拿 一个 磅 的 这 最好的 约旦 杏仁 , -

取一磅上等约旦杏仁，57

[pʊt][ðem; ðəm][ˈɪntuː][ə; eɪ][raʊnd] [ˈbɒtəm] [prɪˈzɜːrv] [pæn] , [wɪð] [ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][ˈklærəfaɪd][ˈʃʊgə(r)] ,
put **them** **into** **a** **round** **bottom** **preserving** **pan** **,** **with** **a** **pint** **of** **clarified** **sugar** **,**
放 他们 进入 一个 圆形的 底部 保存 平底锅 , 和 一个 品脱 的 澄清 糖 ,

将它们放入一个圆底果酱锅中，加入一品脱澄清糖。

[let] [ˌaɪ ˈtiː] [bɔɪl] [tɪl] [ðə; ði] [ˈʃʊgə(r)] [ˈkɒmz] [tuː; tə] [ðə; ði] [dɪˈgriː] [kɔːld] [bləʊn] ,

let	it	boil	till	the	sugar	comes	to	the	degree	called	blown	,
让	它	熬	直到	这	糖	来	到	这	程度	称为	吹	,

让它煮沸，直到糖达到所谓的"爆糖"程度。

[ænd; ənd] [ðə; ði] [ˈɑːməndz] [bɪˈgɪn] [tuː; tə] [kræk] : [ðen] [teɪk] [ðem; ðəm] [ɒf] , [ænd; ənd] [stɜː(r)] [tɪl] [ðeɪ]

and	the	almonds	begin	to	crack	:	then	take	them	off	,	and	stir	till	they
和	这	杏仁	开始	到	裂缝	:	然后	拿	他们	离开	,	和	搅拌	直到	他们

[bɪˈgɪn] [tuː; tə] [kuːl] ;

begin	to	cool	;
开始	到	凉爽的	;

杏仁开始裂开；然后将它们取出，搅拌至开始冷却；

[wen] [ðə; ði] [ˈɑːməndz] [klɒg] [tuː; tə] [ðə; ði] [ˈʃʊgə(r)] ; [lɪft] [ðə; ði] [luːs] [ˈʃʊgə(r)] [frɒm; frəm] [ðem; ðəm] ,

when	the	almonds	clog	to	the	sugar	;	lift	the	loose	sugar	from	them	,
什么时候	这	杏仁	阻塞	到	这	糖	;	举起	这	松动的	糖	从	他们	,

当杏仁被糖粘住时，将松散的糖从杏仁中捞出。

[pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] [ˈklærəfaɪd] [ˈʃʊgə(r)] [wɪð] [ðə; ði] [luːs] [ˈʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [tɪl] [ˌaɪ ˈtiː]

put	in	a	pint	of	clarified	sugar	with	the	loose	sugar	,	and	boil	it	till	it
放	在	一个	品脱	的	澄清	糖	和	这	松动的	糖	,	和	熬	它	直到	它

[kræks] ;

cracks	;
裂缝	;

将一品脱澄清糖与散糖一起放入锅中，煮至糖裂开；

[ðen] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [ˈɑːməndz] , [ænd; ənd] [stɜː(r)] [ðem; ðəm] [æz; əz] [bɪˈfɔː(r)] :

then	put	in	the	almonds	,	and	stir	them	as	before	:
然后	放	在	这	杏仁	,	和	搅拌	他们	作为	前	:

然后放入杏仁，像之前一样搅拌：

[sɪft] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [pɑːt] [ðəʊz] [ðæt] [ɑː(r); ə(r)] [ˈkʌp(ə)ld] ,

sift	them	and	part	those	that	are	coupled	,
筛	他们	和	部分	那些	那	是	耦合	,

筛选它们，并将配对的个体分开。

[bɔɪl] [ə; eɪ] [paɪnt] [mɔː(r)] [ɒv; əv] [ˈklærəfaɪd] [ˈʃʊgə(r)] [tɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [kræks] , [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [ˈɑːməndz] ,

boil	a	pint	more	of	clarified	sugar	till	it	cracks	,	put	in	the	almonds	,
熬	一个	品脱	更多的	的	澄清	糖	直到	它	裂缝	,	放	在	这	杏仁	,

将一品脱澄清糖煮至糖裂，放入杏仁。

[ænd; ənd] [stɜː(r)] [ðem; ðəm] [tɪl] [ðə; ði] [ˈʃʊgə(r)] [klɪŋz] [raʊnd] [ðem; ðəm] ; [ðen] , [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [gɪl] [ɒv; əv]

and	stir	them	till	the	sugar	clings	round	them	;	then	,	put	in	a	gill	of
和	搅拌	他们	直到	这	糖	黏附	圆形的	他们	;	然后	,	放	在	一个	鳃	的

[ˌkɒtʃɪˈniːl] ,

cochineal	,
胭脂虫	,

搅拌至糖分裹住它们；然后，放入一小撮胭脂虫红。

[ænd; ənd] [ʃeɪk] [ðem; ðəm] [ˈəʊvə(r)] [ðə; ði] [ˈfaɪə(r)] [tɪl] [ðeɪ] [bɪˈkʌm] [draɪ] : [sɪft] [ðem; ðəm] ,

and	shake	them	over	the	fire	till	they	become	dry	:	sift	them	,
和	摇	他们	超过	这	火	直到	他们	变得	干燥	:	筛	他们	,

把它们放在火上抖干，然后过筛。

[ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [ˈdʒent(ə)l] [stəʊv] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [ˈaʊəz] .

and	put	them	in	a	gentle	stove	for	two	or	three	hours	.
和	放	他们	在	一个	温和的	火炉	为了	二	或者	三	小时	.

将它们放在低温炉中烤两到三个小时。

[braʊn] [bɜːnt] [ˈɑːməndz] [ɑː(r); ə(r)] [prɪˈpeəd] [ɪn] [ə; eɪ] [ˈsɪmələ(r)] [ˈmænə(r)] .

Brown	burnt	almonds	are	prepared	in	a	similar	manner	.
棕色的	烧焦的	杏仁	是	准备	在	一个	相似的	方式	.

焦黄的杏仁也是用类似的方法制成的。

- ['es(ə)ns] .
Cedraty Essence .
- 本质 .

雪松精华。

[weɪ] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] - ['es(ə)ns] , -
Weigh a pound of cedraty essence , 58
称重 一个 磅 的 - 本质 , -

称取一磅雪松精华，58

[bɔɪl] ['sev(ə)n] [paɪnts] [ɒv; əv] ['klærəfaɪd] ['ʃʊgə(r)] [tuː; tə] [ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] [bləʊn] , [ðen] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði]
boil seven pints of clarified sugar to the degree called blown , then put in the
熬 七 品脱 的 澄清 糖 到 这 程度 称为 吹 , 然后 放 在 这
['es(ə)ns] ,
essence ,
本质 ,

将七品脱澄清糖煮至浓稠，然后加入香精。

[ænd; ənd] [ðə; ði] [dʒuːs] [ɒv; əv] ['twenti] ['lemənz] : [bɔɪl] [ɔːl] [tə'geðə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [ə'baʊt] [hɑːf] [æn; ən] ['aʊə(r)] ;
and the juice of twenty lemons : boil all together for about half an hour ;
和 这 汁 的 二十 柠檬 : 熬 全部 一起 为了 关于 一半 一个 小时 ;

加入二十个柠檬的汁：将所有材料一起煮约半小时；

[skɪm] [ˌaɪ 'tiː] [wel] , [ænd; ənd] [wen] [kəʊld] , [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] ['bɔtlz] .
skim it well , and when cold , put it into bottles .
撇去 它 出色地 , 和 什么时候 寒冷的 , 放 它 进入 瓶子 .

撇去浮沫，冷却后装瓶。

[tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [kən'sɜːv] [ɒv; əv] [hɪps] .
To make a Conserve of Hips .
到 制作 一个 养护 的 臀部 .

制作臀部果酱。

[teɪk] [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv] [hɪps] , [stəʊn] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [leɪ] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] [həʊl] [naɪt] [ɪn]
Take two pounds of hips , stone them and lay them a whole night in
拿 二 磅 的 臀部 , 石头 他们 和 躺 他们 一个 所有的 夜晚 在
[sprɪŋ] ['wɔːtə(r)] ;
spring water ;
春天 水 ;

取两磅猪臀肉，用石头砸碎，放在泉水中浸泡一整夜；

[ðen] [paʊnd] [ðem; ðəm] [tuː; tə] [ə; eɪ] [mæʃ] , [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [θriː] [paɪnts] [ɒv; əv]
then pound them to a mash , and put them into three pints of
然后 磅 他们 到 一个 捣碎 , 和 放 他们 进入 三 品脱 的
['klærəfaɪd] ['ʃʊgə(r)] ,
clarified sugar ,
澄清 糖 ,

然后将它们捣成泥，放入三品脱澄清糖中。

[bɔɪld] [tuː; tə] [ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] [bləʊn] : [gɪv] [ɔːl] [tə'geðə(r)] [ə; eɪ] [gʊd] [bɔɪl] ,
boiled to the degree called blown : give all together a good boil ,
煮沸 到 这 程度 称为 吹 : 给 全部 一起 一个 好的 熬 ,

煮至沸腾：将所有食材一起彻底煮沸。

[ænd; ənd] [set] [ðem; ðəm] [baɪ] [fɔː(r); fə(r)] [juːz] .
and set them by for use .
和 放 他们 经过 为了 使用 .

并设置好以供使用。

[kən'sɜːv] [ɒv; əv] ['rəʊzɪz] .
Conserve of Roses .
养护 的 玫瑰 .

玫瑰果酱。

[teɪk] [ə; eɪ]['kwɔ:tə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv]['dæməsk][rəʊz] [li:vz] ,

Take	a	quarter	of	a	pound	of	damask	rose	leaves	,
拿	一个	四分之一	的	一个	磅	的	绫	玫瑰	树叶	,

取四分之一磅大马士革玫瑰叶子，

[bi:t] [ʌp][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [kɔ:s] ['sɪftɪd] ['ʃʊgə(r)] , [wɪð] [ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv] [θri:] [egz] ,

beat	up	a	pound	of	coarse	sifted	sugar	,	with	the	whites	of	three	eggs	,
打	向上	一个	磅	的	粗	筛过的	糖	,	和	这	白人	的	三	鸡蛋	,

将一磅粗粒过筛的糖和三个鸡蛋的蛋白一起打发，

[pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [rəʊz] [li:vz] , [ænd; ənd] [mɪks] [ðem; ðəm] ; [ðen] [rəʊl] [ðem; ðəm] [ʌp] [ɪn] [smɔ:l] [bɔ:lz] [ɒn]

put	in	the	rose	leaves	,	and	mix	them	;	then	roll	them	up	in	small	balls	on
放	在	这	玫瑰	树叶	,	和	混合	他们	;	然后	卷	他们	向上	在	小的	球	在

['peɪpə(r)] ,

paper	,
纸	,

放入玫瑰叶，搅拌均匀；然后用纸将它们揉成小球。

[ænd; ənd] [set] [ðem; ðəm] [ɪn] [ðə; ði] [stəʊv] [tu:; tə] [draɪ] . -

and	set	them	in	the	stove	to	dry	.	59
和	放	他们	在	这	火炉	到	干燥	.	-

然后把它们放在炉子里烘干。59

[en] . [bi:] . [ju:; jʊ] [meɪ] [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [ˌkɒtʃɪ'ni:l] [tu:; tə] ['kʌlə(r)] [ˌaɪ 'ti:] .

N	.	B	.	You	may	put	in	a	little	cochineal	to	colour	it	.
N	.	B	.	你	可能	放	在	一个	小的	胭脂虫	到	颜色	它	.

注：您可以加入少量胭脂虫红来给它着色。

[kən'sɜ:v] [ɒv; əv] ['ɒrɪndʒ] ['flaʊəz] .

Conserve	of	Orange	Flowers	.
养护	的	橙子	花朵	.

橙花蜜饯。

[bɔɪl] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [tu:; tə] [ə; eɪ] [haɪ] [dɪ'gri:] ,

Boil	a	pint	of	sugar	to	a	high	degree	,
熬	一个	品脱	的	糖	到	一个	高的	程度	,

将一品脱糖熬煮至高温，

[pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] ['kwɔ:tə(r)] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['ɒrɪndʒ] ['flaʊəz] ; [bɔɪl] [ˌaɪ 'ti:] [tu:; tə] [ðə; ði] [seɪm]

put	in	a	quarter	of	a	pound	of	orange	flowers	;	boil	it	to	the	same
放	在	一个	四分之一	的	一个	磅	的	橙子	花朵	;	熬	它	到	这	相同的

[dɪ'gri:] [ə'gen] ,

degree	again	,
程度	再次	,

放入四分之一磅橙花；再次煮至同样的温度。

[ðen] [rʌb] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'ti:] [greɪnz] ; [pɔ:(r)] [ˌaɪ 'ti:] [ɪ'mi:diətli] [ɒn] [ə; eɪ] ['mɑ:b(ə)l] [stəʊn] ,

then	rub	the	sugar	till	it	grains	;	pour	it	immediately	on	a	marble	stone	,
然后	擦	这	糖	直到	它	谷物	;	倒	它	立即地	在	一个	大理石	石头	,

然后将糖搓成颗粒状；立即将其倒在石板上。

[ænd; ənd] [wen] [kəʊld] , [breɪk] [ˌaɪ 'ti:] ['ɪntu:] ['pi:sɪz] .

and	when	cold	,	break	it	into	pieces	.
和	什么时候	寒冷的	,	休息	它	进入	件	.

冷却后，掰成小块。

[rɒk] ['kændi] .

Rock	Candy	.
岩石	糖果	.

冰糖。

[teɪk] ['dɪfrənt] [ʃeɪps] , [kʌt] [aʊt] [ɒv; əv] [gʌm] [peɪst] , [ɔː(r)] [juː; jʊ] [mʌst; məst] ['kændi] ['pɪpɪn] [peɪst]

Take	different	shapes	,	cut	out	of	gum	paste	,	or	you	must	candy	pippin	paste
拿	不同的	形状	,	切	出去	的	胶	粘贴	,	或者	你	必须	糖果	皮平	粘贴

[nɒts] ;

knots	;
绳结	;

用翻糖膏切出不同的形状，或者用糖膏做成结状；

[let] [ðem; ðəm] [biː; bi] ['veri] [draɪ] , [ðen] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [skweə(r)] [tɪn] [bɒks] [ɪn] ['leɪəz] ,

let	them	be	very	dry	,	then	put	them	in	a	square	tin	box	in	layers	,
让	他们	是	非常	干燥	,	然后	放	他们	在	一个	正方形	锡	盒子	在	层	,

让它们完全干燥，然后分层放入方形锡盒中。

[wɪð] [ə; eɪ] ['waɪə(r)] [bɪ'twiːn] [iːtʃ] ['leɪə(r)] ; [fɪl] [ðə; ði] [tɪn] [ʌp] [wɪð] ['ʃʊgə(r)] , [bɔɪld] [tuː; tə] [ə; eɪ] [strɒŋ]

with	a	wire	between	each	layer	;	fill	the	tin	up	with	sugar	,	boiled	to	a	strong
和	一个	金属丝	之间	每个	层	;	充满	这	锡	向上	和	糖	,	煮沸	到	一个	强的

[dɪ'griː] ;

degree	;
程度	;

每层之间用铁丝隔开；将罐子装满熬煮至浓稠的糖；

[set] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ðə; ði] [hɒt] [stəʊv] ; [ðə; ði] [nekst] [deɪ] , [dreɪn] [ˌaɪ 'tiː] ,

set	it	in	the	hot	stove	;	the	next	day	,	drain	it	,
放	它	在	这	热的	火炉	;	这	下一个	天	,	流走	它	,

把它放在热炉子上；第二天，沥干水分。

[teɪk] [ðem; ðəm] [aʊt] [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɒn] [sɪvz] [ɪn] [ðə; ði] [stəʊv] [tuː; tə] [draɪ] .

take	them	out	and	put	them	on	sieves	in	the	stove	to	dry	.
拿	他们	出去	和	放	他们	在	筛子	在	这	火炉	到	干燥	.

把它们拿出来，放在炉子里的筛子上晾干。

[en] . [biː] .

N	.	B	.
N	.	B	.

注意：

[ɪn] [ðɪs] ['mænə(r)] [juː; jʊ] [meɪ] ['kændi] ['vaiəlits] , [ɔː(r)] ['eni] ['ʌðə(r)] ['flaʊə(r)] ; but60

In	this	manner	you	may	candy	violets	,	or	any	other	flower	;	but60
在	这	方式	你	可能	糖果	紫罗兰	,	或者	任何	其他	花	;	but60

用这种方法你可以把紫罗兰或其他任何花朵做成糖渍紫罗兰；但是60

[biː; bi] ['keəf(ə)l] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['veri] [draɪ] , [els] [ðeɪ] [wɪl] [nɒt] [teɪk] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] .

be	careful	they	are	very	dry	,	else	they	will	not	take	the	sugar	.
是	小心	他们	是	非常	干燥	,	别的	他们	将要	不是	拿	这	糖	.

注意不要太干，否则它们不会吸收糖分。

[tuː; tə] [meɪk] [gʌm] [peɪst] .

To	make	Gum	Paste	.
到	制作	胶	粘贴	.

制作翻糖膏。

[teɪk] [sʌm; səm] [gʌm] - , [ænd; ənd] [səʊk] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] ['wɔːtə(r)] , [ðen] [skwiːz] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ]

Take	some	gum	tragant	,	and	soak	it	in	water	,	then	squeeze	it	through	a
拿	一些	胶	-	,	和	浸泡	它	在	水	,	然后	挤	它	通过	一个

[klɒθ] ,

cloth	,
布	,

取一些树胶，用水浸泡，然后用布挤干。

[pʊt] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['mɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [paʊnd] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [faɪn] ['ʃʊgə(r)] , ['sɪftɪd] [faɪn] ;

put	it	into	the	mortar	,	and	pound	it	with	fine	sugar	,	sifted	fine	;
放	它	进入	这	砂浆	,	和	磅	它	和	美好的	糖	,	筛过的	美好的	;

将它放入研钵中，与细砂糖一起捣碎；

[ðen] [teɪk] [ˌaɪ 'tiː] [aʊt] , [ænd; ənd] [mɪks] [ˌaɪ 'tiː] [ʌp] [wɪð] ['ʃʊgə(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] [stɪf] .

then	take	it	out	,	and	mix	it	up	with	sugar	till	it	becomes	stiff	.
然后	拿	它	出去	,	和	混合	它	向上	和	糖	直到	它	变成	僵硬的	.

然后取出，与糖混合搅拌至变硬。

['mʌlbəri] ['sɪrəp] .

Mulberry	Syrup	.
桑	糖浆	.

桑葚糖浆。

[skwiːz] [jɔː(r); jə(r)] ['mʌlˌberiːz] : [tuː; tə] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] [fruːt] , [pʊt] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] ;

Squeeze	your	mulberries	:	to	a	pint	of	fruit	,	put	a	pound	of	sugar	;
挤	你的	桑葚	:	到	一个	品脱	的	水果	,	放	一个	磅	的	糖	;

榨桑葚汁：每品脱桑葚加入一磅糖；

[let] [ˌaɪ 'tiː] [dɪ'zɒlv] [ɔːl] [naɪt] , [ðen] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ʌp] [tuː; tə] [ə; eɪ] [gʊd] [haɪt] ,

let	it	dissolve	all	night	,	then	boil	it	up	to	a	good	height	,
让	它	溶解	全部	夜晚	,	然后	熬	它	向上	到	一个	好的	高度	,

让它溶解一整夜，然后煮沸至合适的温度。

[wɪð] [ðə; ði] [dʒuːs] [ɒv; əv] [fɔː(r)] ['lemənz] ; [skɪm] [ˌaɪ 'tiː] [wel] , [ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] ['bɔtlz] [fɔː(r); fə(r)] [juːz] . -

with	the	juice	of	four	lemons	;	skim	it	well	,	and	put	it	in	bottles	for	use	.	61
和	这	汁	的	四	柠檬	;	撇去	它	出色地	,	和	放	它	在	瓶子	为了	使用	.	-

加入四个柠檬的汁；撇去浮沫，装瓶备用。[61]

[pɑːt] [viː] .

PART	V	.
部分	V	.

第五部分

[fruːts] [ɪn] ['brændi] .

FRUITS	IN	BRANDY	.
水果	在	白兰地	.

白兰地浸水果。

['tʃeriz] [ɪn] ['brændi] .

Cherries	in	Brandy	.
樱桃	在	白兰地	.

白兰地浸樱桃。

[pʊt] [jɔː(r); jə(r)] ['tʃeriz] ['ɪntuː] [dʒ'ɑːz] , [ænd; ənd] [tuː; tə] [ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [frentʃ] ['brændi] ,

Put	your	cherries	into	jars	,	and	to	a	quart	of	French	brandy	,
放	你的	樱桃	进入	罐子	,	和	到	一个	夸脱	的	法语	白兰地	,

将樱桃装入罐中，加入一夸脱法国白兰地。

[ə'laʊ] [hɑːf] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] ['klærəfaɪd] ['ʃʊgə(r)] : [mɪks] [jɔː(r); jə(r)] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] ['brændi] , ['kʌvə(r)] [ðə; ði] ['tʃeriz] [wɪð] [ˌaɪ 'tiː] ,

allow	half	a	pint	of	clarified	sugar	:	mix	your	sugar	and	brandy	,	cover	the	cherries	with	it	,
允许	一半	一个	品脱	的	澄清	糖	:	混合	你的	糖	和	白兰地	,	覆盖	这	樱桃	和	它	,

准备半品脱澄清糖：将糖和白兰地混合，用混合物覆盖樱桃。

[let] [ðem; ðəm] [stænd] [ə; eɪ] [mʌnθ] , [ðen] [fɪl] [ðə; ði] [dʒ'ɑːz] [ə'gen] , [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [ðem; ðəm] [ʌp] [fɔː(r); fə(r)] [juːz] .

let	them	stand	a	month	,	then	fill	the	jars	again	,	and	cover	them	up	for	use	.
让	他们	站立	一个	月	,	然后	充满	这	罐子	再次	,	和	覆盖	他们	向上	为了	使用	.

静置一个月后，再次装满罐子，盖好盖子即可使用。

[en] . [biː] .

N	**.**	**B**	**.**
N	.	B	.

注意：

[ðə; ði][mə'reləʊ] ['tʃeriz] [ɑː(r); ə(r)][ðə; ði][məʊst]['prɒpə(r)] , [ænd; ənd][juː; jʊ] [meɪ] [ɪn'fjuːz] [ræsbɛriːz] ,

The	**morello**	**cherries**	**are**	**the**	**most**	**proper**	**,**	**and**	**you**	**may**	**infuse**	**rasberries**	**,**
这	莫雷洛	樱桃	是	这	最多	恰当的	,	和	你	可能	注入	覆盆子	,

[ɔː(r)] ['mʌlˌberiːz] ,

or	**mulberries**	**,**
或者	桑葚	,

莫雷洛樱桃是最合适的，你也可以加入覆盆子或桑葚。

[ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)] .

in	**the**	**same**	**manner**	**.**
在	这	相同的	方式	.

以同样的方式。

['eɪprɪkɒts][ɪn]['brændi] .

Apricots	**in**	**Brandy**	**.**
杏子	在	白兰地	.

白兰地浸杏。

[teɪk] [ə; eɪ][pæn][ænd; ənd][hɑːf] , [fɪl] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] pump62

Take	**a**	**pan**	**and**	**half**	**,**	**fill**	**it**	**with**	**pump62**
拿	一个	平底锅	和	一半	,	充满	它	和	pump62

取一个平底锅，加满62泵

['wɔːtə(r)] , [pʊt][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['klærəfaɪd]['ʃʊgə(r)] ; [ðen] [pʊt][ɪn][jɔː(r); jə(r)]['eɪprɪkɒts] , [ænd; ənd][skɔːld]

water	**,**	**put**	**in**	**a**	**little**	**clarified**	**sugar**	**;**	**then**	**put**	**in**	**your**	**apricots**	**,**	**and**	**scald**
水	,	放	在	一个	小的	澄清	糖	;	然后	放	在	你的	杏子	,	和	烫伤

[ðem; ðəm] [tɪl] ['tendə(r)] ;

them	**till**	**tender**	**;**
他们	直到	投标	;

加水，放入少许澄清的糖；然后放入杏子，用热水烫至变软；

[pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][kəʊld]['wɔːtə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv]['ælʌm][ɪn][ˌaɪ 'tiː] ;

put	**them**	**into**	**cold**	**water**	**with**	**a**	**piece**	**of**	**allum**	**in**	**it**	**;**
放	他们	进入	寒冷的	水	和	一个	片	的	明矾	在	它	;

将它们放入装有明矾的冷水中；

[let][ðem; ðəm] [leɪ] [ɪn] [ðæt] [steɪt] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] ['aʊəz] [tɪl] [kwaɪt][kəʊld] ; [pʊt][ðem; ðəm][ɪn][dʒ'ɑːz] ,

let	**them**	**lay**	**in**	**that**	**state**	**for**	**two**	**hours**	**till**	**quite**	**cold**	**;**	**put**	**them**	**in**	**jars**	**,**
让	他们	躺	在	那	状态	为了	二	小时	直到	相当	寒冷的	;	放	他们	在	罐子	,

让它们保持这种状态两个小时，直到完全冷却；然后将它们放入罐子里。

[ænd; ənd]['kʌvə(r)][ðem; ðəm] [wɪð] [waɪt] [frentʃ] ['brændi] : [tuː; tə] [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv]['brændi] ,

and	**cover**	**them**	**with**	**white**	**French**	**brandy**	**:**	**to**	**two**	**quarts**	**of**	**brandy**	**,**
和	覆盖	他们	和	白色的	法语	白兰地	:	到	二	夸脱	的	白兰地	,

并用法国白兰地覆盖：至两夸脱白兰地，

[ə'laʊ] [θriː] [paɪnts][ɒv; əv]['klærəfaɪd]['ʃʊgə(r)] .

allow	**three**	**pints**	**of**	**clarified**	**sugar**	**.**
允许	三	品脱	的	澄清	糖	.

允许使用三品脱澄清糖。

['piːtʃɪz] [ɪn]['brændi] .

Peaches	**in**	**Brandy**	**.**
桃子	在	白兰地	.

白兰地浸桃。

[waɪp] [ðə; ði] [daʊn] [ɒf] [jɔː(r); jə(r)] ['piːtʃɪz] , [prɪk] [ðem; ðəm] [wɪð] [ə; eɪ] [smɔːl] [naɪf] [ɪn] [θriː] ['pleɪsɪz] ,

Wipe	**the**	**down**	**off**	**your**	**peaches**	**,**	**prick**	**them**	**with**	**a**	**small**	**knife**	**in**	**three**	**places**	**,**
擦拭	这	向下	离开	你的	桃子	,	刺	他们	和	一个	小的	刀	在	三	地方	,

擦掉桃子表面的绒毛，用小刀在桃子上扎三个孔，

[skɔːld] [ðem; ðəm] [ɪn] [sʌm; səm] ['wɔːtə(r)] , [wɪð] [ðə; ði] [dʒuːs] [ɒv; əv] [θriː] [ɔː(r)] [fɔː(r)] ['lemənz] [ɪn] [ˌaɪ 'tiː] ;

scald	**them**	**in**	**some**	**water**	**,**	**with**	**the**	**juice**	**of**	**three**	**or**	**four**	**lemons**	**in**	**it**	**;**
烫伤	他们	在	一些	水	,	和	这	汁	的	三	或者	四	柠檬	在	它	;

将它们放入加入三四个柠檬汁的热水中烫一下；

[ðen] [teɪk] [ðem; ðəm] [aʊt] , [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [dʒ'ɑːz] , [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [ðem; ðəm] [wɪð] [waɪt] ['brændi]

then	**take**	**them**	**out**	**,**	**put**	**them**	**in**	**jars**	**,**	**and**	**cover**	**them**	**with**	**white**	**brandy**
然后	拿	他们	出去	,	放	他们	在	罐子	,	和	覆盖	他们	和	白色的	白兰地

:
:
:

然后将它们取出，放入罐子里，并用白兰地覆盖：

[tuː; tə] [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['brændi] , [pʊt] [θriː] [paɪnts] [ɒv; əv] ['klærəfaɪd] ['ʃʊgə(r)] .

to	**two**	**quarts**	**of**	**brandy**	**,**	**put**	**three**	**pints**	**of**	**clarified**	**sugar**	**.**
到	二	夸脱	的	白兰地	,	放	三	品脱	的	澄清	糖	.

在两夸脱白兰地中加入三品脱澄清糖。

['məʊgl] [plʌmz] [ɪn] ['brændi] .

Mogul	**Plums**	**in**	**Brandy**	**.**
大亨	李子	在	白兰地	.

白兰地浸莫卧儿李子。

[teɪk] [jɔː(r); jə(r)] ['məʊgl] [plʌmz] [wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [hɑːf] [prɪ'zɜːvd] , [dreɪn] [ðem; ðəm] [draɪ] , put63

Take	**your**	**mogul**	**plums**	**when**	**they**	**are**	**half**	**preserved**	**,**	**drain**	**them**	**dry**	**,**	**put63**
拿	你的	大亨	李子	什么时候	他们	是	一半	保存完好	,	流走	他们	干燥	,	put63

当莫卧儿李子半腌制好时，沥干水分，放入63

[ðem; ðəm] [ɪn] [dʒ'ɑːz]

them	**in**	**jars**
他们	在	罐子

把它们装进罐子里

[ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [ðem; ðəm] [wɪð] ['brændi] .

and	**cover**	**them**	**with**	**brandy**	**.**
和	覆盖	他们	和	白兰地	.

然后用白兰地覆盖它们。

[tuː; tə] [ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['brændi] , [ə'laʊ] [hɑːf] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] ['klærəfaɪd] ['ʃʊgə(r)] .

To	**a**	**quart**	**of**	**brandy**	**,**	**allow**	**half**	**a**	**pint**	**of**	**clarified**	**sugar**	**.**
到	一个	夸脱	的	白兰地	,	允许	一半	一个	品脱	的	澄清	糖	.

每夸脱白兰地配半品脱澄清糖。

[griːn] ['geɪdʒɪz] [ɪn] ['brændi] .

Green	**Gages**	**in**	**Brandy**	**.**
绿色的	量规	在	白兰地	.

绿盖在白兰地里。

[ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] [prɪ'peəd] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)] [æz; əz] ['eni] [griːn] [plʌm] .

These	**are**	**prepared**	**in**	**the**	**same**	**manner**	**as**	**any**	**green**	**plum**	**.**
这些	是	准备	在	这	相同的	方式	作为	任何	绿色的	李子	.

这些青梅的制备方法与普通青梅相同。

[peəz] [ɪn] ['brændi] .

Pears	**in**	**Brandy**	**.**
梨	在	白兰地	.

白兰地浸梨。

[skɔːld][jɔː(r); jə(r)] [peəz] ['tendə(r)] , [wɪð] [sʌm; səm] ['lemən][dʒuːs][ɪn][ðə; ði]['wɔːtə(r)] :

Scald	**your**	**pears**	**tender**	**,**	**with**	**some**	**lemon**	**juice**	**in**	**the**	**water**	**:**
烫伤	你的	梨	投标	,	和	一些	柠檬	汁	在	这	水	:

将梨子用热水烫至软嫩，水中加入一些柠檬汁：

[pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][kəʊld]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][peə(r)][ðə; ði][raɪnd] [ɒf] ;

put	**them**	**into**	**cold**	**water**	**and**	**pare**	**the**	**rind**	**off**	**;**
放	他们	进入	寒冷的	水	和	削减	这	果皮	离开	;

将它们放入冷水中，削去外皮；

[leɪ] [ðem; ðəm][ɪn]['ælʌm][ænd; ənd]['wɔːtə(r)][ɔːl] [naɪt] , [tuː; tə] [kiːp] [ðem; ðəm] [waɪt] ;

lay	**them**	**in**	**allum**	**and**	**water**	**all**	**night**	**,**	**to**	**keep**	**them**	**white**	**;**
躺	他们	在	明矾	和	水	全部	夜晚	,	到	保持	他们	白色的	;

将它们浸泡在明矾和水中一整夜，以保持其洁白；

[ðen] [dreɪn][ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][dʒ'ɑːz] : [tuː; tə][ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv]['brændi] ,

then	**drain**	**and**	**put**	**them**	**into**	**jars**	**:**	**to**	**a**	**quart**	**of**	**brandy**	**,**
然后	流走	和	放	他们	进入	罐子	:	到	一个	夸脱	的	白兰地	,

然后沥干水分，放入罐子中：每罐加入一夸脱白兰地，

[ə'laʊ] [ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['klærəfaɪd]['ʃʊgə(r)] . -

allow	**a**	**pint**	**of**	**clarified**	**sugar**	**.**	**64**
允许	一个	品脱	的	澄清	糖	.	-

允许加入一品脱澄清糖。64

[pɑːt] ['sɪksθ] .

PART	**VI**	**.**
部分	六年级	.

第六部分

['meθədz] [ɒv; əv] ['meɪkɪŋ] ['bɪskɪts] [ænd; ənd] [keɪks] .

METHODS	**OF**	**MAKING**	**BISCUITS**	**AND**	**CAKES**	**.**
方法	的	制作	饼干	和	蛋糕	.

制作饼干和蛋糕的方法。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][hɪə(r)] ['nesəsəri] [tuː; tə] ['premɪs] [ðæt] [pə'tɪkjələ(r)][keə(r)][mʌst; məst][biː; bi]['teɪkən][tuː; tə] [kiːp]

It	**is**	**here**	**necessary**	**to**	**premise**	**that**	**particular**	**care**	**must**	**be**	**taken**	**to**	**keep**
它	是	这里	必要的	到	前提	那	特别的	关心	必须	是	已采取	到	保持

[ðə; ði][juː'tensɪlz] [ɪn'taɪəli] [friː] [frɒm; frəm] [griːs] [ɒv; əv] ['eni] [kaɪnd] :

the	**utensils**	**entirely**	**free**	**from**	**grease**	**of**	**any**	**kind**	**:**
这	餐具	完全	自由的	从	润滑脂	的	任何	种类	:

这里必须强调的是，必须特别注意保持餐具完全不沾染任何油脂：

[ænd; ənd][ðə; ði]['flaʊə(r)][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)][kwaɪt][draɪ] , [æz; əz][ɪn] [keɪs] [ɒv; əv] [nɪ'glekt] [juː; jʊ] ['kænɒt]

and	**the**	**flour**	**and**	**sugar**	**quite**	**dry**	**,**	**as**	**in**	**case**	**of**	**neglect**	**you**	**cannot**
和	这	面粉	和	糖	相当	干燥	,	作为	在	案件	的	忽视	你	不能

[meɪk] [gʊd] ['bɪskɪts] .

make	**good**	**biscuits**	**.**
制作	好的	饼干	.

面粉和糖要保持干燥，因为稍有疏忽就做不出好吃的饼干。

[sə'vɔɪ] ['bɪskɪts] .

Savoy	**Biscuits**	**.**
萨沃伊	饼干	.

萨沃伊饼干。

[teɪk] [wʌn] [paʊnd] [ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [wʌn] [paʊnd] [ænd; ənd] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]

Take	**one**	**pound**	**and**	**a**	**half**	**of**	**sugar**	**,**	**one**	**pound**	**and**	**two**	**ounces**	**of**
拿	一	磅	和	一个	一半	的	糖	,	一	磅	和	二	盎司	的

['flaʊə(r)] ,

flour	**,**
面粉	,

取一磅半糖，一磅二盎司面粉，

[ænd; ənd] ['twenti] [fɔ:(r)] [egz] : ['seprət] [ðə; ði] [jəʊk] [frɒm; frəm][ðə; ði] ['waɪts] ,

and	twenty	four	eggs	:	separate	the	yolks	from	the	whites	,
和	二十	四	鸡蛋	:	分离	这	蛋黄	从	这	白人	,

二十四个鸡蛋：将蛋黄和蛋白分开，

[bi:t] [ðə; ði] [jəʊk] [ænd; ənd]['ʃʊgə(r)][tə'geðə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [spu:n] : [wɪsk] [ðə; ði] ['waɪts] [ʌp] [stɪf] ,

beat	the	yolks	and	sugar	together	with	a	spoon	:	whisk	the	whites	up	stiff	,
打	这	蛋黄	和	糖	一起	和	一个	勺子	:	拂	这	白人	向上僵硬的		,

用勺子将蛋黄和糖搅打均匀；将蛋白打发至硬性发泡。

[ænd; ənd][mɪks] [wɪð] [ðə; ði] [jəʊk] ; [wɪsk] [ˌaɪ 'ti:][ɔ:l][ɒn][ə; eɪ] [sləʊ] ['faɪə(r)] [tɪl] [wɔ:m] , -

and	mix	with	the	yolks	;	whisk	it	all	on	a	slow	fire	till	warm	,	65
和	混合	和	这	蛋黄	;	拂	它	全部	在	一个	慢的	火	直到	温暖的	,	-

与蛋黄混合；用小火搅拌至温热，65

[ðen] [teɪk] [ˌaɪ 'ti:] [ɒf] [ænd; ənd] [wɪsk] [ˌaɪ 'ti:] [tɪl] [kəʊld] ; [mɪks][ɪn][ðə; ði]['flaʊə(r)] ,

then	take	it	off	and	whisk	it	till	cold	;	mix	in	the	flour	,
然后	拿	它	离开	和	拂	它	直到	寒冷的	;	混合	在	这	面粉	,

然后将其取出并搅拌至冷却；拌入面粉，

[ænd; ənd][drɒp][ðem; ðəm] [θru:] [ə; eɪ] ['fʌn(ə)l] [meɪd] [fɔ:(r); fə(r)][ðə; ði] ['pɜ:pəs] .

and	drop	them	through	a	funnel	made	for	the	purpose	.
和	降低	他们	通过	一个	漏斗	制成	为了	这	目的	.

然后将它们放入专门设计的漏斗中。

[en] . [bi:] .

N	.	B	.
N	.	B	.

注意：

[ðeɪ] [rɪ'kwaɪə(r)][ə; eɪ][hɒt]['ʌv(ə)n] , [ænd; ənd][ju:; jʊ][ʃʊd; ʃəd][sɪft][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['ʃʊgə(r)]['əʊvə(r)][ðem; ðəm] ,

They	require	a	hot	oven	,	and	you	should	sift	a	little	sugar	over	them	,
他们	要求	一个	热的	烤箱	,	和	你	应该	筛	一个	小的	糖	超过	他们	,

它们需要高温烘烤，而且你应该在上面筛一层薄薄的糖。

[dʒʌst][bɪ'fɔ:(r)][ju:; jʊ][pʊt][ðem; ðəm][ɪn] .

just	before	you	put	them	in	.
只是	前	你	放	他们	在	.

就在你把它们放进去之前。

[spʌndʒ] ['bɪskɪts] .

Spunge	Biscuits	.
海绵	饼干	.

海绵饼干。

[teɪk] [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [θri:] ['kwɔ:təz] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] ,

Take	one	pound	of	sugar	,	and	three	quarters	of	flour	,
拿	一	磅	的	糖	,	和	三	四分之一	的	面粉	,

取一磅糖和四分之三磅面粉，

[ænd; ənd][mɪks][ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)][æz; əz][ðə; ði] [sə'vɔɪ] ['bɪskɪts] :

and	mix	in	the	same	manner	as	the	savoy	biscuits	:
和	混合	在	这	相同的	方式	作为	这	萨沃伊	饼干	:

并以与萨沃伊饼干相同的方式混合：

[ði:z] [wɪl] [nɒt][rɪ'kwaɪə(r)][səʊ][hɒt][æn; ən]['ʌv(ə)n][æz; əz][ðə; ði]['fɔ:mə(r)] .

these	will	not	require	so	hot	an	oven	as	the	former	.
这些	将要	不是	要求	所以	热的	一个	烤箱	作为	这	以前的	.

这些不需要像前者那样高的烤箱温度。

['pæləs] ['rɔɪəl] ['bɪskɪts] .

Palace	Royal	Biscuits	.
宫殿	皇家	饼干	.

皇家宫廷饼干。

[ɑː(r); ə(r)] [meɪd] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)] [æz; əz] [sə'vɔɪ] ['bɪskɪts] , [ænd; ənd] [ɑː(r); ə(r)] [beɪkt] [ɪn] [smɔːl]

Are	made	in	the	same	manner	as	savoy	biscuits	,	and	are	baked	in	small
是	制成	在	这	相同的	方式	作为	萨沃伊	饼干	,	和	是	烘焙	在	小的

['peɪpə(r)] ['bɒksɪz] .

paper	boxes	.
纸	盒子	.

制作方法与萨沃伊饼干相同，并在小纸盒中烘烤。

['rɔɪəl] [hɑːt] ['bɪskɪts] .

Royal	Heart	Biscuits	.
皇家	心	饼干	.

皇家心形饼干。

[tuː; tə] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['ɑːməndz] [biːt] [faɪn] , [pʊt] [ə; eɪ] [paʊnd] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] ,

To	a	pound	of	almonds	beat	fine	,	put	a	pound	and	a	half	of	sugar	,
到	一个	磅	的	杏仁	打	美好的	,	放	一个	磅	和	一个	一半	的	糖	,

将一磅杏仁打成细粉，加入一磅半糖，

[hɑːf] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] , [ˌsɪks'tiːn] [həʊl] [egz] , and66

half	a	pound	of	flour	,	sixteen	whole	eggs	,	and66
一半	一个	磅	的	面粉	,	十六	所有的	鸡蛋	,	and66

半磅面粉，十六个全蛋，以及66

[twelv] [jəʊk] .

twelve	yolks	.
十二	蛋黄	.

十二个蛋黄。

[biːt] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] ['ɑːməndz] [ʌp] [wel] [baɪ] [dɪ'griːz] [wɪð] [ðə; ði] [egz] ; [ðen] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði]

Beat	the	sugar	and	almonds	up	well	by	degrees	with	the	eggs	;	then	put	in	the
打	这	糖	和	杏仁	向上	出色地	经过	学位	和	这	鸡蛋	;	然后	放	在	这

['flaʊə(r)] ,

flour	,
面粉	,

将糖和杏仁与鸡蛋分次充分搅拌均匀；然后加入面粉，

[ænd; ənd] [set] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [məʊlz] , [ðeɪ] [wɪl] [rɪ'kwaɪə(r)] [ə; eɪ] ['dʒent(ə)l] ['ʌv(ə)n] .

and	set	it	into	moles	,	they	will	require	a	gentle	oven	.
和	放	它	进入	鼹鼠	,	他们	将要	要求	一个	温和的	烤箱	.

把它做成鼹鼠皮，它们需要用温和的烤箱烘烤。

['daɪət] [bred] [keɪks] .

Diet	Bread	Cakes	.
饮食	面包	蛋糕	.

低脂面包蛋糕。

[teɪk] [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] [mɔɪst] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn] [paʊnd] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['kwɔːtə(r)] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] ,

Take	one	pound	of	moist	sugar	,	one	pound	and	a	quarter	of	flour	,
拿	一	磅	的	潮湿	糖	,	一	磅	和	一个	四分之一	的	面粉	,

取一磅湿糖，一磅四分之一面粉，

[ænd; ənd] ['sev(ə)n] [egz] : [let] [jɔː(r); jə(r)] ['ʃʊgə(r)] [bɔɪl] [wɪð] ['betə(r)] [ðæn; ðən] [hɑːf] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv]

and	seven	eggs	:	let	your	sugar	boil	with	better	than	half	a	pint	of
和	七	鸡蛋	:	让	你的	糖	熬	和	更好的	比	一半	一个	品脱	的

['wɔːtə(r)] ;

water	;
水	;

七个鸡蛋：将糖与超过半品脱水一起煮沸；

[ðen] [wɪsk] [jɔː(r); jə(r)] [egz] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] [ʌp] [wel] : [teɪk] [ˌaɪ 'tiː] [ɒf] ,

then	whisk	your	eggs	and	sugar	up	well	:	take	it	off	,
然后	拂	你的	鸡蛋	和	糖	向上	出色地	:	拿	它	离开	,

然后将鸡蛋和糖充分搅拌均匀：取出，

[ænd; ənd] [wɪsk] [ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][kəʊld] , [ðen] [mɪks][ɪn][jɔː(r); jə(r)]['flaʊə(r)] , [ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː]

and	whisk	it	till	it	is	cold	,	then	mix	in	your	flour	,	and	put	it	into
和	拂	它	直到	它	是	寒冷的	,	然后	混合	在	你的	面粉	,	和	放	它	进入

[məʊlz] .

moles	.
鼹鼠	.

搅拌至冷却，然后拌入面粉，放入鼹鼠酱中。

- ['bɪskɪts] .

Naple	Biscuits	.
-	饼干	.

那不勒斯饼干。

[ɑː(r); ə(r)] [meɪd] [ɪn][ðə; ðɪ] [seɪm] ['mænə(r)][æz; əz]['daɪət] [bred] , [bʌt; bət][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][mɔː(r)]

Are	made	in	the	same	manner	as	diet	bread	,	but	add	a	little	more
是	制成	在	这	相同的	方式	作为	饮食	面包	,	但	添加	一个	小的	更多的

['flaʊə(r)] .

flour	.
面粉	.

制作方法与减肥面包相同，但要多加一点面粉。

['ɒrɪndʒ] [hɑːt] ['bɪskɪts] .

Orange	Heart	Biscuits	.
橙子	心	饼干	.

橙心饼干。

[teɪk] [wʌn] [paʊnd] [ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [θriː] ['kwɔːtəz] [ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv]

Take	one	pound	and	a	half	of	sugar	,	three	quarters	of	a	pound	of
拿	一	磅	和	一个	一半	的	糖	,	三	四分之一	的	一个	磅	的

['flaʊə(r)] ,

flour	,
面粉	,

取一磅半糖，四分之三磅面粉，

[wʌn] [paʊnd] [ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf][ɒv; əv] [jəʊk] [ɒv; əv] [egz] , [eɪt] [prɪ'zɜːvd] ['ɒrɪndʒ] [piːlz] , [ænd; ənd]

one	pound	and	a	half	of	yolks	of	eggs	,	eight	preserved	orange	peels	,	and
一	磅	和	一个	一半	的	蛋黄	的	鸡蛋	,	八	保存完好	橙子	果皮	,	和

two67

two67
two67

一磅半蛋黄，八片腌制橙皮，以及两个67

['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['ɑːməndz] ; [paʊnd] [jɔː(r); jə(r)] [piːlz] [ænd; ənd]['ɑːməndz] [faɪn] ,

ounces	of	almonds	;	pound	your	peels	and	almonds	fine	,
盎司	的	杏仁	;	磅	你的	果皮	和	杏仁	美好的	,

几盎司杏仁；将杏仁皮和杏仁捣成粉末。

[ðen] [biːt] [ˌaɪ 'tiː][ʌp][ænd; ənd] [prə'siːd] [ɪn][ðə; ðɪ] [seɪm] ['mænə(r)][æz; əz][ɪn] ['meɪkɪŋ] [ðə; ðɪ] ['rɔɪəl] [hɑːt]

then	beat	it	up	and	proceed	in	the	same	manner	as	in	making	the	royal	heart
然后	打	它	向上	和	继续	在	这	相同的	方式	作为	在	制作	这	皇家	心

['bɪskɪts] .

biscuits	.
饼干	.

然后将其捣碎，并按照制作皇家心形饼干的相同方法进行操作。

[kwiːn] [keɪks] .

Queen	Cakes	.
女王	蛋糕	.

女王蛋糕。

[teɪk] [wʌn] [paʊnd] [ænd; ənd][ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd][wʌn]

Take	one	pound	and	a	quarter	of	flour	,	one	pound	of	sugar	,	and	one
拿	一	磅	和	一个	四分之一	的	面粉	,	一	磅	的	糖	,	和	一

[paʊnd] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] ,

pound	of	butter	,
磅	的	黄油	,

取一磅四分之一面粉、一磅糖和一磅黄油，

[ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['kʌrənts] , [ænd; ənd] [eɪt] [egz] : [kriːm] [jɔː(r); jə(r)]['bʌtə(r)] ,

a	quarter	of	a	pound	of	currants	,	and	eight	eggs	:	cream	your	butter	,
一个	四分之一	的	一个	磅	的	醋栗	,	和	八	鸡蛋	:	奶油	你的	黄油	,

四分之一磅葡萄干，八个鸡蛋：将黄油打发，

[ænd; ənd] [biːt] [ˌaɪ 'tiː][ʌp] [wɪð] [ðə; ðɪ] [egz] [ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] , [ðen] [pʊt][ɪn][ðə; ðɪ]['flaʊə(r)][ænd; ənd]

and	beat	it	up	with	the	eggs	and	sugar	,	then	put	in	the	flour	and
和	打	它	向上	和	这	鸡蛋	和	糖	,	然后	放	在	这	面粉	和

['kʌrənts] .

currants	.
醋栗	.

把它和鸡蛋、糖一起搅拌均匀，然后加入面粉和葡萄干。

[ʃæm'peɪn] ['bɪskɪts] .

Champaign	Biscuits	.
原野	饼干	.

香槟饼干。

[teɪk] [ðə; ðɪ] ['waɪts] [ɒv; əv] [eɪt] [egz] [wɪð] [sʌm; səm]['flaʊə(r)] , [ænd; ənd][hɑːf][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv]

Take	the	whites	of	eight	eggs	with	some	flour	,	and	half	a	pound	of
拿	这	白人	的	八	鸡蛋	和	一些	面粉	,	和	一半	一个	磅	的

['bʌtə(r)] ;

butter	;
黄油	;

取八个鸡蛋的蛋白，加一些面粉和半磅黄油；

[biːt] [ðə; ðɪ] [egz] [ænd; ənd]['ʃʊgə(r)][tə'geðə(r)] : [melt][ðə; ðɪ]['bʌtə(r)] , [ænd; ənd] [biːt] [ˌaɪ 'tiː][ʌp] ;

beat	the	eggs	and	sugar	together	:	melt	the	butter	,	and	beat	it	up	;
打	这	鸡蛋	和	糖	一起	:	熔化	这	黄油	,	和	打	它	向上	;

将鸡蛋和糖一起打发；融化黄油，然后打发；

[ðen] [pʊt][ɪn][ðə; ðɪ]['flaʊə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ][fjuː] ['kærəˌweɪ] [siːdz] :

then	put	in	the	flour	and	a	few	carraway	seeds	:
然后	放	在	这	面粉	和	一个	很少	葛缕子	种子	:

然后加入面粉和几粒葛缕子籽：

[fəʊld][ə; eɪ]['peɪpə(r)][ʌp][ɪn][ðə; ðɪ] [fɔːm] [ɒv; əv][ə; eɪ][fæn] , [ænd; ənd][drɒp][ðem; ðəm][ɪn][ðə; ðɪ] [rɪdʒɪz] :

fold	a	paper	up	in	the	form	of	a	fan	,	and	drop	them	in	the	ridges	:
折叠	一个	纸	向上	在	这	形式	的	一个	扇子	,	和	降低	他们	在	这	山脊	:

将纸折成扇形，然后将它们放入折痕中：

[ðeɪ] [wɪl] [rɪ'kwaɪə(r)][ə; eɪ][hɒt]['ʌv(ə)n] . -

they	will	require	a	hot	oven	.	68
他们	将要	要求	一个	热的	烤箱	.	-

它们需要一个高温烤箱。68

[faɪn] [rʌsk] .

Fine	Rusks	.
美好的	烤面包片	.

上等烤面包片。

[meɪk] [ə; eɪ] [gʊd] ['daɪət] [bred] [peɪst] , [beɪk] [ˌaɪ 'tiː][ɪn] [lɒŋ] [tɪnz] ; [wen] [kəʊld] ,

Make	a	good	diet	bread	paste	,	bake	it	in	long	tins	;	when	cold	,
制作	一个	好的	饮食	面包	粘贴	,	烤	它	在	长的	罐头	;	什么时候	寒冷的	,

制作一份营养丰富的面包面团，用长方形烤盘烘烤；冷却后，

[kʌt] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪn] [ˈslaɪsɪz] , [ænd; ənd] [braʊn] [ðem; ðəm] [ɪn] [ðə; ði] [ˈʌv(ə)n] :

cut	it	in	slices	,	and	brown	them	in	the	oven	:
切	它	在	切片	,	和	棕色的	他们	在	这	烤箱	:

切成片，放入烤箱烤至金黄色：

[pʊt] [ə; eɪ] [fjuː] [ˈkærəˌweɪ] [siːdz] [ɪn] [ðə; ði] [peɪst] .

put	a	few	carraway	seeds	in	the	paste	.
放	一个	很少	葛缕子	种子	在	这	粘贴	.

在酱料中加入几粒葛缕子籽。

[frentʃ] [rʌsk] .

French	Rusks	.
法语	烤面包片	.

法式烤面包片。

[teɪk] [θriː] [paʊndz] [ɒv; əv] [ˈʃʊgə(r)] , [fɔː(r)] [paʊndz] [ɒv; əv] [ˈflaʊə(r)] , [ænd; ənd] [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv] [jəʊk]

Take	three	pounds	of	sugar	,	four	pounds	of	flour	,	and	two	pounds	of	yolks
拿	三	磅	的	糖	,	四	磅	的	面粉	,	和	二	磅	的	蛋黄

[ɒv; əv] [egz] :

of	eggs	:
的	鸡蛋	:

取三磅糖、四磅面粉和两磅蛋黄：

[biːt] [ðə; ði] [ˈʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [jəʊk] [təˈgeðə(r)] , [ðen] [mɪks] [ɪn] [ðə; ði] [ˈflaʊə(r)] ,

beat	the	sugar	and	yolks	together	,	then	mix	in	the	flour	,
打	这	糖	和	蛋黄	一起	,	然后	混合	在	这	面粉	,

将糖和蛋黄一起打发，然后拌入面粉。

[ænd; ənd] [rəʊl] [ˌaɪ ˈtiː] [ʌp] [ɪn] [lɒŋ] [rəʊlz] ; [beɪk] [ˌaɪ ˈtiː] , [ænd; ənd] [wen] [kəʊld] , [kʌt] [ˌaɪ ˈtiː] [ˈɪntuː] [θɪn]

and	roll	it	up	in	long	rolls	;	bake	it	,	and	when	cold	,	cut	it	into	thin
和	卷	它	向上	在	长的	卷	;	烤	它	,	和	什么时候	寒冷的	,	切	它	进入	薄的

[ˈslaɪsɪz] .

slices	.
切片	.

将其卷成长条状；烘烤，冷却后切成薄片。

[ˈjɑːməθ] [keɪks] .

Yarmouth	Cakes	.
雅茅斯	蛋糕	.

雅茅斯蛋糕。

[teɪk] [wʌn] [paʊnd] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] [ɒv; əv] [ˈflaʊə(r)] , [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] [ˈʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [wʌn]

Take	one	pound	and	a	half	of	flour	,	one	pound	of	sugar	,	and	one
拿	一	磅	和	一个	一半	的	面粉	,	一	磅	的	糖	,	和	一

[paʊnd] [ɒv; əv] [ˈbʌtə(r)] ,

pound	of	butter	,
磅	的	黄油	,

取一磅半面粉、一磅糖和一磅黄油，

[sɪks] [ˈaʊnsɪz] [ɒv; əv] [ˈkʌrənts] , [ænd; ənd] [sɪks] [egz] : [biːt] [ðə; ði] [egz] [ænd; ənd] [ˈʃʊgə(r)] [təˈgeðə(r)] ,

six	ounces	of	currants	,	and	six	eggs	:	beat	the	eggs	and	sugar	together	,
六	盎司	的	醋栗	,	和	六	鸡蛋	:	打	这	鸡蛋	和	糖	一起	,

六盎司葡萄干和六个鸡蛋：将鸡蛋和糖一起打散，

[melt] [ðə; ði] [ˈbʌtə(r)] , [ænd; ənd] [mɪks] [ˌaɪ ˈtiː] [ænd; ənd] [ðə; ði] [ˈflaʊə(r)] [ʌp] [tuː; tə] [stɪf] [peɪst] :

melt	the	butter	,	and	mix	it	and	the	flour	up	to	stiff	paste	:
熔化	这	黄油	,	和	混合	它	和	这	面粉	向上	到	僵硬的	粘贴	:

将黄油融化，与面粉混合搅拌成较硬的面糊：

[pɑːt] [ˌaɪ ˈtiː] [hɑːf] [fɔː(r); fə(r)] [plʌmz] , [ænd; ənd] [hɑːf] [fɔː(r); fə(r)] [siːd] ; [ðen] [rəʊl] [ˌaɪ ˈtiː] [aʊt] ,

part	it	half	for	plums	,	and	half	for	seed	;	then	roll	it	out	,
部分	它	一半	为了	李子	,	和	一半	为了	种子	;	然后	卷	它	出去	,

将面团分成两半，一半留李子，一半留籽；然后擀开。

[kʌt] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] [raʊnd] [ʃeɪps] , [ænd; ənd] [beɪk] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ]['dʒent(ə)l]['ʌv(ə)n] . -

cut	it	into	round	shapes	,	and	bake	them	in	a	gentle	oven	.	69
切	它	进入	圆形的	形状	,	和	烤	他们	在	一个	温和的	烤箱	.	-

切成圆形，放入低温烤箱烘烤。69

['tʌnˌbrɪdʒ] ['wɔːtə(r)] [keɪks] .

Tunbridge	Water	Cakes	.
坦布里奇	水	蛋糕	.

坦布里奇水蛋糕。

[teɪk] [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [θriː] ['kwɔːtəz] [ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd]

Take	one	pound	of	flour	,	one	pound	of	butter	,	three	quarters	of	a	pound
拿	一	磅	的	面粉	,	一	磅	的	黄油	,	三	四分之一	的	一个	磅

[ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ,

of	sugar	,
的	糖	,

取一磅面粉，一磅黄油，四分之三磅糖，

[hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [kriːm] , [ænd; ənd][fɔː(r)] [egz] : [mɪks][ðə; ði] [egz] , ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [kriːm]

half	a	pint	of	cream	,	and	four	eggs	:	mix	the	eggs	,	sugar	,	and	cream
一半	一个	品脱	的	奶油	,	和	四	鸡蛋	:	混合	这	鸡蛋	,	糖	,	和	奶油

[tə'geðə(r)] ,

together	,
一起	,

半品脱奶油和四个鸡蛋：将鸡蛋、糖和奶油混合在一起，

[pʊt] [ɪn][ðə; ði]['bʌtə(r)] ['meltɪd] , [ænd; ənd] [biːt] [ˌaɪ 'tiː] [ʌp] [wel] ; [ðen] [mɪks][ɪn][ðə; ði]['flaʊə(r)] ,

put	in	the	butter	melted	,	and	beat	it	up	well	;	then	mix	in	the	flour	,
放	在	这	黄油	融化	,	和	打	它	向上出色地		;	然后	混合	在	这	面粉	,

放入融化的黄油，充分搅拌；然后拌入面粉。

[ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] ['kærəˌweɪ] [siːdz] , [rəʊl][ðə; ði] [pɑːt] [aʊt] [kwaɪt] [θɪn] ; [kʌt] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] [raʊnd] [keɪks]

and	a	few	carraway	seeds	,	roll	the	part	out	quite	thin	;	cut	it	into	round	cakes
和	一个	很少	葛缕子	种子	,	卷	这	部分	出去	相当	薄的	;	切	它	进入	圆形的	蛋糕

,

,

,

加入少许葛缕子籽，将面团擀得很薄；切成圆形饼状，

[ænd; ənd] [beɪk] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] [sləʊ] ['ʌv(ə)n] .

and	bake	them	in	a	slow	oven	.
和	烤	他们	在	一个	慢的	烤箱	.

然后放入低温烤箱烘烤。

- ['bɪskɪts] .

Cedraty	Biscuits	.
-	饼干	.

雪松饼干。

[teɪk] [wʌn] [paʊnd] [ænd; ənd] [θriː] ['kwɔːtəz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [hɑːf][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [jəʊk] ,

Take	one	pound	and	three	quarters	of	sugar	,	half	a	pound	of	yolks	,
拿	一	磅	和	三	四分之一	的	糖	,	一半	一个	磅	的	蛋黄	,

取一磅四分之三磅糖，半磅蛋黄，

[ænd; ənd] [θriː] ['kwɔːtəz] [ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] : [mɪks] [ðiːz] [tə'geðə(r)] ,

and	three	quarters	of	a	pound	of	butter	:	mix	these	together	,
和	三	四分之一	的	一个	磅	的	黄油	:	混合	这些	一起	,

以及四分之三磅黄油：将它们混合在一起，

[ðen] [rəʊl][ðem; ðəm][ʌp] [wɪð] [æz; əz] [mʌtʃ] ['flaʊə(r)][æz; əz][ɪz] ['nesəsəri] [tuː; tə]['stɪf(ə)n][ˌaɪ 'tiː] :

then	roll	them	up	with	as	much	flour	as	is	necessary	to	stiffen	it	:
然后	卷	他们	向上	和	作为	很多	面粉	作为	是	必要的	到	变硬	它	:

然后裹上足够的面粉，直到面团变硬为止：

[meɪk] [ðem; ðəm]['ɪntuː] [raʊnd] [rɪŋz] , [ænd; ənd] [beɪk] [ðem; ðəm] .

make	**them**	**into**	**round**	**rings**	**,**	**and**	**bake**	**them**	**.**
制作	他们	进入	圆形的	戒指	,	和	烤	他们	.

将它们做成圆环，然后烘烤。

[ɪ'tæliən] [keɪks] .

Italian	**Cakes**	**.**
意大利语	蛋糕	.

意大利蛋糕。

[teɪk] [ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv] [twelv] [egz] [wɪð] [sʌm; səm]['flaʊə(r)][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] ; [wɪsk] [ðə; ði]

Take	**the**	**whites**	**of**	**twelve**	**eggs**	**with**	**some**	**flour**	**and**	**sugar**	**;**	**whisk**	**the**
拿	这	白人	的	十二	鸡蛋	和	一些	面粉	和	糖	;	拂	这

eggs70

eggs70

eggs70

取十二个鸡蛋的蛋白，加入一些面粉和糖；将蛋白搅打均匀。

[ænd; ənd]['ʃʊgə(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)] , [tɪl] [hɒt] ; [ðen] [teɪk] [ˌaɪ 'tiː] [ɒf] ,

and	**sugar**	**over**	**the**	**fire**	**,**	**till**	**hot**	**;**	**then**	**take**	**it**	**off**	**,**
和	糖	超过	这	火	,	直到	热的	;	然后	拿	它	离开	,

把糖放在火上加热至滚烫，然后关火。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

管家的珍贵礼物；(The Housekeeper's Valuable Present; Or,)

[ænd; ənd] [wɪsk] [ˌaɪ ˈtiː] [tɪl] [ˌaɪ ˈtiː][ɪz][kwaɪt][kəʊld] , [ænd; ənd][pʊt][ɪn][ðə; ðɪ]['flaʊə(r)] :

and	whisk	it	till	it	is	quite	cold	,	and	put	in	the	flour	:
和	拂	它	直到	它	是	相当	寒冷的	,	和	放	在	这	面粉	:

搅拌至完全冷却后，加入面粉：

[drɒp][ðem; ðəm][ɪn][raʊnd] [keɪks] [ɒn]['peɪpə(r)] , [ænd; ənd] [beɪk] [ðem; ðəm] .

drop	them	in	round	cakes	on	paper	,	and	bake	them	.
降低	他们	在	圆形的	蛋糕	在	纸	,	和	烤	他们	.

将面团放入铺有圆形纸片的模具中，然后烘烤。

['kɒmən] - .

Common	Maccaroons	.
常见的	-	.

普通马卡龙。

[teɪk] [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv]['ɑːməndz] , [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd][ðə; ðɪ] ['waɪts] [ɒv; əv][ten]

Take	one	pound	of	almonds	,	one	pound	of	sugar	,	and	the	whites	of	ten
拿	一	磅	的	杏仁	,	一	磅	的	糖	,	和	这	白人	的	十

[egz] ,

eggs	,
鸡蛋	,

取一磅杏仁、一磅糖和十个鸡蛋的蛋白，

[ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][rəʊz]['wɔːtə(r)] : [paʊnd] [jɔː(r); jə(r)]['ɑːməndz] [wɪð] [ðə; ðɪ] ['waɪts] , [ænd; ənd][rəʊz]

and	a	little	rose	water	:	pound	your	almonds	with	the	whites	,	and	rose
和	一个	小的	玫瑰	水	:	磅	你的	杏仁	和	这	白人	,	和	玫瑰

['wɔːtə(r)] ;

water	;
水	;

再加一点玫瑰水：将杏仁与杏仁蛋白一起捣碎，加入玫瑰水；

[ðen] [mɪks][ɪn][ðə; ðɪ]['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [leɪ] [ðem; ðəm] [aʊt] [ɒn]['weɪfə(r)]['peɪpə(r)] .

then	mix	in	the	sugar	,	and	lay	them	out	on	wafer	paper	.
然后	混合	在	这	糖	,	和	躺	他们	出去	在	晶圆	纸	.

然后拌入糖，并将它们铺在威化纸上。

[frentʃ] - .

French	Maccaroons	.
法语	-	.

法式马卡龙。

[tuː; tə][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv]['ɑːməndz] , [ə'laʊ] [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] [mɪkst] [ɪn][ðə; ðɪ] [seɪm] [weɪ] ,

To	a	pound	of	almonds	,	allow	two	pounds	of	sugar	mixed	in	the	same	way	,
到	一个	磅	的	杏仁	,	允许	二	磅	的	糖	混合	在	这	相同的	方式	,

一磅杏仁配两磅糖，混合方法同上。

[ænd; ənd][leɪd] [aʊt] [ɪn][ðə; ðɪ] [seɪm] ['mænə(r)] .

and	laid	out	in	the	same	manner	.
和	铺设	出去	在	这	相同的	方式	.

并以相同的方式排列。

[ˌrætə'fɪə] ['bɪskɪts] .

Ratafia	Biscuits	.
果酒	饼干	.

拉塔菲亚饼干。

[teɪk] [hɑːf][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [swiːt] ['ɑːməndz] , [ænd; ənd][hɑːf][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv]['bɪtə(r)] :

Take	half	a	pound	of	sweet	almonds	,	and	half	a	pound	of	bitter	:
拿	一半	一个	磅	的	甜的	杏仁	,	和	一半	一个	磅	的	苦的	:

取半磅甜杏仁和半磅苦杏仁:

[paʊnd] [ðem; ðəm] [faɪn] , [mɪkst] [wɪð] ['waɪts] [ɒv; əv] [egz] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [paʊndz] [ænd; ənd][ə; eɪ]

pound	them	fine	,	mixed	with	whites	of	eggs	,	then	add	two	pounds	and	a
磅	他们	美好的	,	混合	和	白人	的	鸡蛋	,	然后	添加	二	磅	和	一个

[hɑːf][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ; -

half	of	sugar	;	71
一半	的	糖	;	-

将它们捣碎，与蛋清混合，然后加入两磅半糖；71

[biːt] [ˌaɪ 'tiː][ʌp] [wel] [wɪð] ['waɪts] [ɒv; əv] [egz] , [ðen] [drɒp][ðem; ðəm][ɒn]['peɪpə(r)] ,

beat	it	up	well	with	whites	of	eggs	,	then	drop	them	on	paper	,
打	它	向上	出色地	和	白人	的	鸡蛋	,	然后	降低	他们	在	纸	,

用蛋清充分搅拌均匀，然后滴在纸上。

[ænd; ənd] [beɪk] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] [sləʊ] ['ʌv(ə)n] .

and	bake	them	in	a	slow	oven	.
和	烤	他们	在	一个	慢的	烤箱	.

然后放入低温烤箱烘烤。

['ɒrɪndʒ] ['bɪskɪts] .

Orange	Biscuits	.
橙子	饼干	.

橙味饼干。

[mɪks][wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] ['ɑːməndz] , [wɪð] [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)][æz; əz]

Mix	one	pound	of	almonds	,	with	two	pounds	of	sugar	in	the	same	manner	as
混合	一	磅	的	杏仁	,	和	二	磅	的	糖	在	这	相同的	方式	作为

[ˌrætə'fɪə] ['bɪskɪts] ;

ratafia	biscuits	;
果酒	饼干	;

将一磅杏仁与两磅糖混合，方法与制作拉塔菲亚饼干相同;

[bʌt; bət][rɑːsp][ðə; ði][raɪnd][ɒv; əv] [eɪt] ['tʃaɪnə]['ɒrɪndʒɪz] [ə'mʌŋ] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd][drɒp][ðem; ðəm][ɪn]

but	rasp	the	rind	of	eight	China	oranges	among	it	,	and	drop	them	in
但	锉刀	这	果皮	的	八	中国	橙子	之中	它	,	和	降低	他们	在

[smɔːl] [drɒps] .

small	drops	.
小的	滴	.

但要将八个中国橘子的皮刮下来，滴入其中。

['lemən] ['bɪskɪts] [ɑː(r); ə(r)] [meɪd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)] .

Lemon	biscuits	are	made	in	the	same	manner	.
柠檬	饼干	是	制成	在	这	相同的	方式	.

柠檬饼干的制作方法也相同。

['spæniʃ] [rʌsk] .

Spanish	Rusks	.
西班牙语	烤面包片	.

西班牙烤面包片。

[teɪk] [hɑːf][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [jəʊk] , [hɑːf][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd][hɑːf][ə; eɪ] [paʊnd]

Take	half	a	pound	of	yolks	,	half	a	pound	of	sugar	,	and	half	a	pound
拿	一半	一个	磅	的	蛋黄	,	一半	一个	磅	的	糖	,	和	一半	一个	磅

[ɒv; əv]['flaʊə(r)] ;

of	flour	;
的	面粉	;

取半磅蛋黄、半磅糖和半磅面粉;

[tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [tuː] ['lemənz] [rɑːspt] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [glɑːs] [ɒv; əv]['brændi] : [mɪks][ɔːl]

two	ounces	of	butter	,	two	lemons	rasped	,	and	a	glass	of	brandy	:	mix	all
二	盎司	的	黄油	,	二	柠檬	粗糙的	,	和	一个	玻璃	的	白兰地	:	混合	全部

[tə'geðə(r)] ,

together	,
一起	,

两盎司黄油、两个柠檬（去皮）、一杯白兰地：将所有材料混合在一起。

[ðen] [rəʊl][ˌaɪ 'tiː][ʌp] [stɪf] , [ænd; ənd] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː][ɪn] [rɪŋz] , [ænd; ənd] [beɪk] [ðem; ðəm] .

then	roll	it	up	stiff	,	and	make	it	in	rings	,	and	bake	them	.
然后	卷	它	向上	僵硬的	,	和	制作	它	在	戒指	,	和	烤	他们	.

然后将其卷硬，做成环状，然后烘烤。

- .

Merenges	.
-	.

梅伦格斯。

[teɪk] [ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd][ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv][sɪks] [egz] ; [bɔɪl][ðə; ði]['ʃʊgə(r)][tuː; tə]

Take	a	pint	of	sugar	,	and	the	whites	of	six	eggs	;	boil	the	sugar	to
拿	一个	品脱	的	糖	,	和	这	白人	的	六	鸡蛋	;	熬	这	糖	到

[ðə; ði] degree72

the	degree72
这	degree72

取一品脱糖和六个鸡蛋的蛋白；将糖煮至72度。

[kɔːld] [bləʊn] , [ðen] [greɪn] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd][mɪks][ɪn][ðə; ði] ['waɪts] [wɪsk] [stɪf] :

called	blown	,	then	grain	it	,	and	mix	in	the	whites	whisked	stiff	:
称为	吹	,	然后	粮食	它	,	和	混合	在	这	白人	搅拌	僵硬的	:

先吹成粉，然后磨成颗粒状，再拌入打发至硬性的蛋白：

[leɪ] [ðem; ðəm] [aʊt] [ɪn]['əʊv(ə)l] [ʃeɪps] , [ænd; ənd] [braʊn] [ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] ,

lay	them	out	in	oval	shapes	,	and	brown	them	in	the	oven	,
躺	他们	出去	在	椭圆形	形状	,	和	棕色的	他们	在	这	烤箱	,

将它们摆成椭圆形，放入烤箱烤至金黄色。

[pʊt] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] ['bɑːb(ə)ri] [dʒæm][ɪn] [bɪ'twiːn] , [ænd; ənd] [pʊt] [tuː] [hɑːvz] [tə'geðə(r)] .

put	a	piece	of	barberry	jam	in	between	,	and	put	two	halves	together	.
放	一个	片	的	小檗碱	果酱	在	之间	,	和	放	二	一半	一起	.

在中间放一块小檗果酱，然后将两半合在一起。

['dʒɪndʒə(r)] [keɪks] .

Ginger	Cakes	.
姜	蛋糕	.

姜饼。

[teɪk] [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [θriː] [paʊndz] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ;

Take	one	pound	of	butter	,	three	pounds	of	flour	,	one	pound	of	sugar	;
拿	一	磅	的	黄油	,	三	磅	的	面粉	,	一	磅	的	糖	;

取一磅黄油、三磅面粉、一磅糖；

[ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [kriːm] , [ænd; ənd][faɪv] [egz] : [biːt] [ðə; ði] [egz] , [kriːm] , [ænd; ənd]['ʃʊgə(r)]

a	pint	of	cream	,	and	five	eggs	:	beat	the	eggs	,	cream	,	and	sugar
一个	品脱	的	奶油	,	和	五	鸡蛋	:	打	这	鸡蛋	,	奶油	,	和	糖

[tə'geðə(r)] ;

together	;
一起	;

一品脱奶油和五个鸡蛋：将鸡蛋、奶油和糖一起打发；

[melt] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'ti:] [ɪn] , [ðen] [mɪks] [ɪn] [ðə; ði] ['flaʊə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [fju:] ['kærəˌweɪ]

melt	**the**	**butter**	**and**	**put**	**it**	**in**	**,**	**then**	**mix**	**in**	**the**	**flour**	**with**	**a**	**few**	**carraway**
熔化	这	黄油	和	放	它	在	,	然后	混合	在	这	面粉	和	一个	很少	葛缕子

[si:dz] ,

seeds	**,**
种子	,

将黄油融化放入碗中，然后拌入面粉和少许香芹籽。

[ænd; ənd] [sɪks] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['dʒɪndʒə(r)] ; [rəʊl] [ðem; ðəm] [θɪn] , [ænd; ənd] [beɪk] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [sləʊ]

and	**six**	**ounces**	**of**	**ginger**	**;**	**roll**	**them**	**thin**	**,**	**and**	**bake**	**them**	**in**	**a**	**slow**
和	六	盎司	的	姜	;	卷	他们	薄的	,	和	烤	他们	在	一个	慢的

['ʌv(ə)n] .

oven	**.**
烤箱	.

加入六盎司生姜；将它们擀薄，然后在低温烤箱中烘烤。

['dʒɪndʒə(r)] - [bred] [nʌts] .

Ginger	**-**	**Bread**	**Nuts**	**.**
姜	-	面包	坚果	.

姜饼坚果。

[tu:; tə] [faɪv] [paʊndz] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] , [pʊt] [sɪks] [paʊndz] [ɒv; əv] ['tri:kl] , [wʌn] [paʊnd] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑ:f]

To	**five**	**pounds**	**of**	**flour**	**,**	**put**	**six**	**pounds**	**of**	**treacle**	**,**	**one**	**pound**	**and**	**a**	**half**
到	五	磅	的	面粉	,	放	六	磅	的	糖浆	,	一	磅	和	一个	一半

[ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] ,

of	**sugar**	**,**
的	糖	,

五磅面粉，加入六磅糖蜜，一磅半白糖，

[ænd; ənd] [ə; eɪ] [paʊnd] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑ:f] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] : [rʌb] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [wɪð] [ðə; ði] ['flaʊə(r)]

and	**a**	**pound**	**and**	**a**	**half**	**of**	**butter**	**:**	**rub**	**the**	**butter**	**with**	**the**	**flour**
和	一个	磅	和	一个	一半	的	黄油	:	擦	这	黄油	和	这	面粉

[ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] ,

and	**sugar**	**,**
和	糖	,

一磅半黄油：将黄油与面粉和糖一起搓揉，

[ðen] [mɪks] [ˌaɪ 'ti:] [ʌp] [wɪð] [ðə; ði] ['tri:kl] ; [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [sɪks] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['dʒɪndʒə(r)] , -

then	**mix**	**it**	**up**	**with**	**the**	**treacle**	**;**	**and**	**put**	**in**	**six**	**ounces**	**of**	**ginger**	**,**	**73**
然后	混合	它	向上	和	这	糖浆	;	和	放	在	六	盎司	的	姜	,	-

然后将其与糖蜜混合；并加入六盎司生姜，73

[ænd; ənd] [fɔ:(r)] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] [pɪ'mentəʊ] , [ænd; ənd] [drɒp] [ðem; ðəm] [ɪn] [drɒps] .

and	**four**	**ounces**	**of**	**pimento**	**,**	**and**	**drop**	**them**	**in**	**drops**	**.**
和	四	盎司	的	甜椒	,	和	降低	他们	在	滴	.

加入四盎司甜椒，然后一滴一滴地滴入。

[ðeɪ] [wɪl] [rɪ'kwaɪə(r)] [ə; eɪ] [sləʊ] ['ʌv(ə)n] .

They	**will**	**require**	**a**	**slow**	**oven**	**.**
他们	将要	要求	一个	慢的	烤箱	.

它们需要用慢速烤箱烘烤。

['fɪlbət] ['bɪskɪts] .

Filbert	**Biscuits**	**.**
榛子	饼干	.

榛子饼干。

[teɪk] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [nʌt] ['kɜ:rnl] ; [let] [ðem; ðəm] [bi:; bi] [ɪk'si:dɪŋ] [draɪ] , [paʊnd] [ðem; ðəm] [faɪn] ,

Take	**a**	**pound**	**of**	**nut**	**kernels**	**;**	**let**	**them**	**be**	**exceeding**	**dry**	**,**	**pound**	**them**	**fine**	**,**
拿	一个	磅	的	坚果	内核	;	让	他们	是	超过	干燥	,	磅	他们	美好的	,

取一磅坚果仁，使其非常干燥，然后将其捣成粉末。

[wɪð] [ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv] [egz] ; [mɪks][ɪn] [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ,

with	the	whites	of	eggs	;	mix	in	two	pounds	of	sugar	,
和	这	白人	的	鸡蛋	;	混合	在	二	磅	的	糖	,

加入蛋清；拌入两磅糖，

[biːt] [ðə; ði] [peɪst] [ʌp] [wɪð] ['waɪts] [ɒv; əv] [egz] .

beat	the	paste	up	with	whites	of	eggs	.
打	这	粘贴	向上	和	白人	的	鸡蛋	.

将糊状物与蛋清一起搅拌均匀。

[drɒp] [ðem; ðəm] [aʊt] [ɪn] [smɔːl] [drɒps] .

Drop	them	out	in	small	drops	.
降低	他们	出去	在	小的	滴	.

将它们一滴一滴地滴下去。

['swiːtmiːt] ['bɪskɪts] .

Sweetmeat	Biscuits	.
蜜饯	饼干	.

甜肉饼干。

[teɪk] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [ə; eɪ] [paʊnd] [ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf][ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv]

Take	a	pound	of	sugar	,	a	pound	and	a	half	of	flour	,	the	yolks	of
拿	一个	磅	的	糖	,	一个	磅	和	一个	一半	的	面粉	,	这	蛋黄	的

['twenti] [egz] ,

twenty	eggs	,
二十	鸡蛋	,

取一磅糖，一磅半面粉，二十个鸡蛋的蛋黄，

[wɪð] [hɑːf][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv]['ɑːməndz] ; [paʊnd] [ðə; ði]['ɑːməndz] [faɪn] [wɪð] [ðə; ði] [jəʊk] :

with	half	a	pound	of	almonds	;	pound	the	almonds	fine	with	the	yolks	:
和	一半	一个	磅	的	杏仁	;	磅	这	杏仁	美好的	和	这	蛋黄	:

加入半磅杏仁；将杏仁和蛋黄一起捣碎：

[mɪks][ɪn][ðə; ði]['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [biːt] [ˌaɪ 'tiː][ʌp] [wel] , [ðen] [mɪks][ɪn][ðə; ði]['flaʊə(r)] ,

mix	in	the	sugar	,	and	beat	it	up	well	,	then	mix	in	the	flour	,
混合	在	这	糖	,	和	打	它	向上	出色地	,	然后	混合	在	这	面粉	,

加入糖并充分搅拌，然后加入面粉拌匀。

[beɪk] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ][skweə(r)] [keɪk] , ['ɑːftəwədz] [aɪs][ˌaɪ 'tiː] : [kʌt] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] [ʃeɪps] ,

bake	it	in	a	square	cake	,	afterwards	ice	it	:	cut	it	into	shapes	,
烤	它	在	一个	正方形	蛋糕	,	然后	冰	它	:	切	它	进入	形状	,

用方形蛋糕模具烤制，然后抹上糖霜，切成各种形状。

[ænd; ənd] [pʊt] ['ɒrɪndʒ] [piːlz] [ɒn][ðem; ðəm] .

and	put	orange	peels	on	them	.
和	放	橙子	果皮	在	他们	.

然后在上面放上橘子皮。

[rɒk] ['ɑːmənd] ['bɪskɪts] .

Rock	Almond	Biscuits	.
岩石	杏仁	饼干	.

杏仁饼干。

[kʌt] [jɔː(r); jə(r)]['ɑːməndz] ['veri] [faɪn] : [tuː; tə][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [wɪtʃ] , [ə'laʊ] [fɔː(r)] ['aʊnsɪz] of74

Cut	your	almonds	very	fine	:	to	a	pound	of	which	,	allow	four	ounces	of74
切	你的	杏仁	非常	美好的	:	到	一个	磅	的	哪个	,	允许	四	盎司	of74

将杏仁切成极细的碎末：每磅杏仁，留出四盎司74克的碎末。

['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd][ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv][sɪks] [egz] ; [wɪsk] [ðə; ði] [egz] [stɪf] ,

sugar	,	and	the	whites	of	six	eggs	;	whisk	the	eggs	stiff	,
糖	,	和	这	白人	的	六	鸡蛋	;	拂	这	鸡蛋	僵硬的	,

糖和六个鸡蛋的蛋白；将蛋白打发至硬性发泡，

[ðen] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] ['ɑːməndz] ; [set] [ðem; ðəm] [ɪn] [lʌmps] [ɒn] ['weɪfə(r)] ['peɪpə(r)] ,

then	put	in	the	sugar	and	almonds	;	set	them	in	lumps	on	wafer	paper	,
然后	放	在	这	糖	和	杏仁	;	放	他们	在	肿块	在	晶圆	纸	,

然后加入糖和杏仁；将它们捏成小块，放在威化纸上。

[ænd; ənd] [beɪk] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] ['veri] [sləʊ] ['ʌv(ə)n] .

and	bake	them	in	a	very	slow	oven	.
和	烤	他们	在	一个	非常	慢的	烤箱	.

用低温烤箱烘烤。

[sɪ'rɪndʒ] ['bɪskɪts] .

Syringe	Biscuits	.
注射器	饼干	.

注射器饼干。

[tuː; tə] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['ɑːməndz] , [ə'laʊ] [fɔː(r)] [paʊndz] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] : [paʊnd] [ðə; ði] ['ɑːməndz] [faɪn]

To	a	pound	of	almonds	,	allow	four	pounds	of	sugar	:	pound	the	almonds	fine
到	一个	磅	的	杏仁	,	允许	四	磅	的	糖	:	磅	这	杏仁	美好的

,

,

,

一磅杏仁配四磅糖：将杏仁磨成细粉，

[mɪkst] [wɪð] ['waɪts] [ɒv; əv] [egz] ; [ðen] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] , [mɪks] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [stɪf] [peɪst] ;

mixed	with	whites	of	eggs	;	then	put	in	the	sugar	,	mix	it	into	a	stiff	paste	;
混合	和	白人	的	鸡蛋	;	然后	放	在	这	糖	,	混合	它	进入	一个	僵硬的	粘贴	;

与蛋清混合；然后加入糖，搅拌成硬糊状；

[ðen] [pʊʃ] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [jɔː(r); jə(r)] ['dʒʌmbəl] [məʊld] , [ænd; ənd] [fɔːm] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] ['dɪfrənt] [ʃeɪps] .

then	push	it	through	your	jumbal	mould	,	and	form	it	into	different	shapes	.
然后	推	它	通过	你的	巨物	模具	,	和	形式	它	进入	不同的	形状	.

然后将其通过巨型模具，制成不同的形状。

[ɪ'tæliən] - .

Italian	Maccaroons	.
意大利语	-	.

意大利马卡龙。

[tuː; tə] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['ɑːməndz] , [ə'laʊ] [tuː] [paʊndz] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['kwɔːtə(r)] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] :

To	a	pound	of	almonds	,	allow	two	pounds	and	a	quarter	of	sugar	:
到	一个	磅	的	杏仁	,	允许	二	磅	和	一个	四分之一	的	糖	:

一磅杏仁配两磅四分之一的糖：

[mɪks] [ˌaɪ 'tiː] [ɔːl] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)] [æz; əz] [ˌrætə'fɪə] ['bɪskɪts] .

mix	it	all	in	the	same	manner	as	ratafia	biscuits	.
混合	它	全部	在	这	相同的	方式	作为	果酒	饼干	.

将所有材料按制作拉塔菲亚饼干的方法混合。

[drɒp] [ˌaɪ 'tiː] [ɒn] ['weɪfə(r)] ['peɪpə(r)] , [ænd; ənd] [pʊt] [sʌm; səm] ['ɑːməndz] [kʌt] [smɔːl] [ɒn] [ðə; ði] [tɒp] [ɒv; əv]

Drop	it	on	wafer	paper	,	and	put	some	almonds	cut	small	on	the	top	of
降低	它	在	晶圆	纸	,	和	放	一些	杏仁	切	小的	在	这	顶部	的

['evri] [drɒp] .

every	drop	.
每一个	降低	.

把它滴在威化纸上，然后在每一滴上面放一些切成小块的杏仁。

- ['bɪskɪts] .

Milfruit	Biscuits	.
-	饼干	.

越橘饼干。

[kʌt] [sʌm; səm] ['ɑ:məndz] [smɔ:l] , [ænd; ənd] ['kʌlə(r)] [sʌm; səm] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['pi:sɪz] [red] ; [ðen] [kʌt]

Cut	some	almonds	small	,	and	colour	some	of	the	pieces	red	;	then	cut
切	一些	杏仁	小的	,	和	颜色	一些	的	这	件	红色的	;	然后	切

some75

some75

some75

将一些杏仁切成小块，并将部分杏仁块染成红色；然后切一些75

['ɒrɪndʒ] - [pi:l] [smɔ:l] , [ænd; ənd] [mɪks] [ðem; ðəm] [tə'geðə(r)] : [dɪp] [ðem; ðəm] [ɪn] ['aɪsɪŋ] , [ænd; ənd] [leɪ]

orange	-	peel	small	,	and	mix	them	together	:	dip	them	in	icing	,	and	lay
橙子	-	果皮	小的	,	和	混合	他们	一起	:	蘸	他们	在	糖霜	,	和	躺

[ðem; ðəm] [ɒn] ['weɪfə(r)] ['peɪpə(r)] ,

them	on	wafer	paper	,
他们	在	晶圆	纸	,

将橙皮切成小块，混合在一起；蘸上糖霜，放在威化纸上。

[ɪn] [ðə; ði] [ʃeɪp] [ɒv; əv] [rɒk] ['bɪskɪts] .

in	the	shape	of	rock	biscuits	.
在	这	形状	的	岩石	饼干	.

形状像岩石饼干。

['mɑ:tʃˌpeɪn] ['bɪskɪts] .

Marchpane	Biscuits	.
杏仁	饼干	.

杏仁蛋白软糖饼干。

[bi:t] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['ɑ:məndz] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɔ:tə(r)] , [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [rəʊz] ['wɔ:tə(r)] ,

Beat	a	pound	of	almonds	in	a	mortar	,	with	a	little	rose	water	,
打	一个	磅	的	杏仁	在	一个	砂浆	,	和	一个	小的	玫瑰	水	,

将一磅杏仁放入研钵中，加入少许玫瑰水捣碎。

[ænd; ənd] [ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv] [fɔ:(r)] [egz] : [mɪks] [ɪn] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] , [rəʊl] [ˌaɪ 'ti:] [aʊt] ,

and	the	whites	of	four	eggs	:	mix	in	a	pound	of	sugar	,	roll	it	out	,
和	这	白人	的	四	鸡蛋	:	混合	在	一个	磅	的	糖	,	卷	它	出去	,

四个鸡蛋的蛋白：拌入一磅糖，擀开，

[ænd; ənd] [pʊt] [tu:] ['pi:sɪz] [tə'geðə(r)] , [wɪð] [sʌm; səm] ['ræzˌbɛri] [dʒæm] [bɪ'twi:n] : [aɪs] [ˌaɪ 'ti:] ,

and	put	two	pieces	together	,	with	some	rasberry	jam	between	:	ice	it	,
和	放	二	件	一起	,	和	一些	覆盆子	果酱	之间	:	冰	它	,

将两块蛋糕拼在一起，中间夹上覆盆子果酱，再淋上糖霜。

[ænd; ənd] [kʌt] [ˌaɪ 'ti:] ['ɪntu:] ['dɪfrənt] [ʃeɪps] ; [beɪk] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [sləʊ] ['ʌv(ə)n] .

and	cut	it	into	different	shapes	;	bake	them	in	a	slow	oven	.
和	切	它	进入	不同的	形状	;	烤	他们	在	一个	慢的	烤箱	.

切成各种形状；用低温烤箱烘烤。

['bɪskɪt] [drɒps] .

Biscuit	Drops	.
饼干	滴	.

饼干碎。

[tu:; tə] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] , [ə'laʊ] [ə; eɪ] [paʊnd] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['kwɔ:tə(r)] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] ,

To	a	pound	of	sugar	,	allow	a	pound	and	a	quarter	of	flour	,
到	一个	磅	的	糖	,	允许	一个	磅	和	一个	四分之一	的	面粉	,

一磅糖配一磅四分之一面粉，

[ænd; ənd] [eɪt] [egz] : [mɪks] [ðem; ðəm] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)] [æz; əz] [spʌndʒ] ['bɪskɪts] ; [drɒp]

and	eight	eggs	:	mix	them	in	the	same	manner	as	spunge	biscuits	;	drop
和	八	鸡蛋	:	混合	他们	在	这	相同的	方式	作为	海绵	饼干	;	降低

[ðem; ðəm] [ɒn] ['weɪfə(r)] ['peɪpə(r)] .

them	on	wafer	paper	.
他们	在	晶圆	纸	.

和八个鸡蛋：将它们像制作海绵饼干一样混合；将它们放在威化纸上。

['kɒmən] [sə'vɔɪ] [ɑː(r); ə(r)] [meɪd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)] .

Common	**savoys**	**are**	**made**	**in**	**the**	**same**	**manner**	**.**
常见的	萨伏伊	是	制成	在	这	相同的	方式	.

普通皱叶甘蓝的制作方法相同。

[tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [sə'vɔɪ] [keɪk] .

To	**make**	**a**	**Savoy**	**Cake**	**.**
到	制作	一个	萨沃伊	蛋糕	.

制作萨沃伊蛋糕。

[teɪk] [ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv][sɪks] [egz] , [wɪð] [sʌm; səm]['flaʊə(r)][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] ; [biːt] [ðə; ði] yolks76

Take	**the**	**whites**	**of**	**six**	**eggs**	**,**	**with**	**some**	**flour**	**and**	**sugar**	**;**	**beat**	**the**	**yolks76**
拿	这	白人	的	六	鸡蛋	,	和	一些	面粉	和	糖	;	打	这	yolks76

取六个鸡蛋的蛋白，加入一些面粉和糖；将蛋黄打散。

[ænd; ənd]['ʃʊgə(r)][tə'geðə(r)] : [mɪks][ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ðə; ði] ['waɪts] [wɪsk] [stɪf] , [ðen] [pʊt][ɪn][ðə; ði]

and	**sugar**	**together**	**:**	**mix**	**it**	**with**	**the**	**whites**	**whisked**	**stiff**	**,**	**then**	**put**	**in**	**the**
和	糖	一起	:	混合	它	和	这	白人	搅拌	僵硬的	,	然后	放	在	这

['flaʊə(r)] ,

flour	**,**
面粉	,

将糖和蛋白一起搅拌均匀：先将蛋白打发至硬性发泡，然后加入面粉。

[ænd; ənd] [beɪk] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ]['dʒent(ə)l]['ʌv(ə)n] .

and	**bake**	**it**	**in**	**a**	**gentle**	**oven**	**.**
和	烤	它	在	一个	温和的	烤箱	.

用低温烤箱烘烤。

[tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [spʌndʒ] [keɪk] .

To	**make**	**a**	**Spunge**	**Cake**	**.**
到	制作	一个	海绵	蛋糕	.

制作海绵蛋糕。

[teɪk] [ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv][sɪks] [egz] [ɪn]['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd][ðə; ði] [weɪt] [ɒv; əv][fɔː(r)] [egz] [ɪn]['flaʊə(r)] ;

Take	**the**	**whites**	**of**	**six**	**eggs**	**in**	**sugar**	**,**	**and**	**the**	**weight**	**of**	**four**	**eggs**	**in**	**flour**	**;**
拿	这	白人	的	六	鸡蛋	在	糖	,	和	这	重量	的	四	鸡蛋	在	面粉	;

取六个鸡蛋的蛋白，加入糖，再取四个鸡蛋的重量，加入面粉；

[mɪks][ˌaɪ 'tiː][ʌp][ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)][æz; əz][ə; eɪ] [sə'vɔɪ] [keɪk] .

mix	**it**	**up**	**in**	**the**	**same**	**manner**	**as**	**a**	**savoy**	**cake**	**.**
混合	它	向上	在	这	相同的	方式	作为	一个	萨沃伊	蛋糕	.

按照制作萨沃伊蛋糕的方法搅拌均匀。

[tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [plʌm] [keɪk] .

To	**make**	**a**	**Plum**	**Cake**	**.**
到	制作	一个	李子	蛋糕	.

制作李子蛋糕。

[tuː; tə] [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [ə'laʊ] [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] ,

To	**two**	**pounds**	**of**	**flour**	**,**	**allow**	**two**	**pounds**	**of**	**sugar**	**,**	**two**	**pounds**	**of**	**butter**	**,**
到	二	磅	的	面粉	,	允许	二	磅	的	糖	,	二	磅	的	黄油	,

两磅面粉配两磅糖、两磅黄油，

[ænd; ənd][ˌsɪks'tiːn] [egz] : [kriːm] [ðə; ði]['bʌtə(r)] , [ænd; ənd] [biːt] [ˌaɪ 'tiː][ɔːl][ʌp] [tə'geðə(r)] ;

and	**sixteen**	**eggs**	**:**	**cream**	**the**	**butter**	**,**	**and**	**beat**	**it**	**all**	**up**	**together**	**;**
和	十六	鸡蛋	:	奶油	这	黄油	,	和	打	它	全部	向上	一起	;

十六个鸡蛋：将黄油打发，然后把所有材料一起搅拌均匀；

[ðen] [mɪks][ɪn][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['kʌrənts] .

then	**mix**	**in**	**a**	**pound**	**of**	**currants**	**.**
然后	混合	在	一个	磅	的	醋栗	.

然后拌入一磅葡萄干。

[en] . [biː] . [siːd] [keɪk] [ɪz] [meɪd] [ɪn][ðə; ðɪ] [seɪm] ['mænə(r)] .
N . **B** . **Seed** **Cake** **is** **made** **in** **the** **same** **manner** .
N . B . 种子 蛋糕 是 制成 在 这 相同的 方式 .

NB 籽饼的制作方法相同。

[tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [raɪs] [keɪk] .
To **make** **a** **Rice** **Cake** .
到 制作 一个 米 蛋糕 .

制作年糕。

[tuː; tə][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [ə'laʊ] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] ,
To **a** **pound** **of** **sugar** , **allow** **a** **pound** **of** **flour** ,
到 一个 磅 的 糖 , 允许 一个 磅 的 面粉 ,

一磅糖配一磅面粉，

[ænd; ənd][hɑːf][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv][raɪs] ['paʊndɪd] [faɪn] , [ænd; ənd][ten] [egz] :
and **half** **a** **pound** **of** **rice** **pounded** **fine** , **and** **ten** **eggs** :
和 一半 一个 磅 的 米 猛击 美好的 , 和 十 鸡蛋 :

还有半磅捣碎的米，以及十个鸡蛋：

[mɪks][ˌaɪ 'tiː][ʌp][ɪg'zæktli][ɪn][ðə; ðɪ] [seɪm] ['mænə(r)][æz; əz]['daɪət] - [bred] . -
mix **it** **up** **exactly** **in** **the** **same** **manner** **as** **diet** - **bread** . **77**
混合 它 向上 确切地 在 这 相同的 方式 作为 饮食 - 面包 . -

按照制作减肥面包的完全相同的方法混合即可。77

[tuː; tə] [meɪk] [æn; ən] ['ɑːmənd] [keɪk] .
To **make** **an** **Almond** **Cake** .
到 制作 一个 杏仁 蛋糕 .

制作杏仁蛋糕。

[tuː; tə][hɑːf][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['ɑːməndz] , [ə'laʊ] [hɑːf][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ,
To **half** **a** **pound** **of** **almonds** , **allow** **half** **a** **pound** **of** **sugar** ,
到 一半 一个 磅 的 杏仁 , 允许 一半 一个 磅 的 糖 ,

半磅杏仁配半磅糖，

[ænd; ənd][ðə; ðɪ] [jəʊk] [ɒv; əv][ˌsɪks'tiːn] [egz] ; [biːt] [ˌaɪ 'tiː][ʌp] [wel] , [ðen] [pʊt][ɪn] [θriː] [həʊl] [egz] ,
and **the** **yolks** **of** **sixteen** **eggs** ; **beat** **it** **up** **well** , **then** **put** **in** **three** **whole** **eggs** ,
和 这 蛋黄 的 十六 鸡蛋 ; 打 它 向上出色地 , 然后 放 在 三 所有的 鸡蛋 ,

以及十六个鸡蛋的蛋黄；充分搅拌，然后加入三个全蛋，

[ænd; ənd][mɪks][ɪn][sɪks] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] .
and **mix** **in** **six** **ounces** **of** **flour** .
和 混合 在 六 盎司 的 面粉 .

加入六盎司面粉拌匀。

[en] . [biː] .
N . **B** .
N . B .

注意：

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [rɪ'kwaɪə(r)][ə; eɪ] [slæk] ['ʌv(ə)n] .
It **will** **require** **a** **slack** **oven** .
它 将要 要求 一个 松弛 烤箱 .

这需要一个松弛的烤箱。

[tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ][ˌrætə'fɪə] [keɪk] .
To **make** **a** **Ratafia** **Cake** .
到 制作 一个 果酒 蛋糕 .

制作拉塔菲亚蛋糕。

[tuː; tə][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [ə'laʊ] [θriː] ['kwɔːtəz] [ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] ,
To **a** **pound** **of** **sugar** , **allow** **three** **quarters** **of** **a** **pound** **of** **flour** ,
到 一个 磅 的 糖 , 允许 三 四分之一 的 一个 磅 的 面粉 ,

一磅糖配四分之三磅面粉，

[ænd; ənd][fɔː(r)] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['bɪtə(r)]['ɑːməndz] ['paʊndɪd] [faɪn] : [mɪks][ˌaɪ 'tiː][ʌp] [wɪð] [ˌfɔː'tiːn] [egz] ,

and	four	ounces	of	bitter	almonds	pounded	fine	:	mix	it	up	with	fourteen	eggs	,
和	四	盎司	的	苦的	杏仁	猛击	美好的	:	混合	它	向上	和	十四	鸡蛋	,

将四盎司苦杏仁捣碎，与十四个鸡蛋混合。

[ɪn][ðə; ðɪ] [seɪm] ['mænə(r)][æz; əz][ə; eɪ] [sə'vɔɪ] [keɪk] .

in	the	same	manner	as	a	savoy	cake	.
在	这	相同的	方式	作为	一个	萨沃伊	蛋糕	.

做法与萨沃伊蛋糕相同。

[tuː; tə] [meɪk] [keɪks] .

To	make	Anniseed	Cakes	.
到	制作	茴香	蛋糕	.

制作茴香蛋糕。

[tuː; tə][hɑːf][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [ə'laʊ] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [θriː] ['waɪts] [ɒv; əv] [egz] ,

To	half	a	pound	of	sugar	,	allow	a	pound	of	flour	,	three	whites	of	eggs	,
到	一半	一个	磅	的	糖	,	允许	一个	磅	的	面粉	,	三	白人	的	鸡蛋	,

半磅糖配一磅面粉、三个蛋清，

[ænd; ənd][hɑːf][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] : [mɪks][ɔːl] [ðiːz] [ɪn'griːdiənts] [tə'geðə(r)] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]

and	half	a	pound	of	butter	:	mix	all	these	ingredients	together	with	a	little
和	一半	一个	磅	的	黄油	:	混合	全部	这些	原料	一起	和	一个	小的

[kriːm] ,

cream	,
奶油	,

以及半磅黄油：将所有这些材料与少许奶油混合在一起，

[ðen] [pʊt][ɪn] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] - , [rəʊl][ˌaɪ 'tiː]['veri] [θɪn] , [ænd; ənd][kʌt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] [raʊnd]

then	put	in	two	ounces	of	anniseeds	,	roll	it	very	thin	,	and	cut	it	into	round
然后	放	在	二	盎司	的	-	,	卷	它	非常	薄的	,	和	切	它	进入	圆形的

[keɪks] . -

cakes	.	78
蛋糕	.	-

然后加入两盎司茴香籽，擀成很薄的饼，切成圆形薄片。78

['sɪnəmən] [drɒp] ['bɪskɪts] .

Cinnamon	Drop	Biscuits	.
肉桂	降低	饼干	.

肉桂小饼干。

[tuː; tə][ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [swiːt] ['ɑːməndz] , [ə'laʊ] [hɑːf][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)]

To	a	quarter	of	a	pound	of	sweet	almonds	,	allow	half	a	pound	of	sugar
到	一个	四分之一	的	一个	磅	的	甜的	杏仁	,	允许	一半	一个	磅	的	糖

:
:
:

四分之一磅甜杏仁，配半磅糖：

[paʊnd] [ðə; ðɪ]['ɑːməndz] [faɪn] [wɪð] ['waɪts] [ɒv; əv] [egz] , [pʊt][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['sɪnəmən] ['es(ə)ns] ,

pound	the	almonds	fine	with	whites	of	eggs	,	put	in	a	little	cinnamon	essence	,
磅	这	杏仁	美好的	和	白人	的	鸡蛋	,	放	在	一个	小的	肉桂	本质	,

将杏仁和蛋清一起捣成细粉，加入少许肉桂香精。

[ɔː(r)][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['sɪnəmən] ['paʊndɪd] [faɪn] ; [ðen] [drɒp][ðem; ðəm][ɒn]['peɪpə(r)][ɪn] [smɔːl] [drɒps] ,

or	a	little	cinnamon	pounded	fine	;	then	drop	them	on	paper	in	small	drops	,
或者	一个	小的	肉桂	猛击	美好的	;	然后	降低	他们	在	纸	在	小的	滴	,

或者将少许肉桂捣成细粉，然后滴在纸上。

[ænd; ənd] [beɪk] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] [sləʊ] ['ʌv(ə)n] . -

and	bake	them	in	a	slow	oven	.	79
和	烤	他们	在	一个	慢的	烤箱	.	-

然后放入低温烤箱烘烤。79

[pɑːt] [sevn] .
PART **VII** **.**
部分 七 .

第七部分

[ɒv; əv] [aɪs] [kriːmz] , [ænd; ənd] [ðə; ðɪ] ['prɒpə(r)] ['meθədz] [ɒv; əv] ['mɪksɪŋ] , ['friːzɪŋ] , [ænd; ənd]
OF **ICE** **CREAMS** **,** **AND** **THE** **PROPER** **METHODS** **OF** **MIXING** **,** **FREEZING** **,** **AND**
的 冰 乳霜 , 和 这 恰当的 方法 的 混合 , 冷冻 , 和

['wɜːkɪŋ] [ðem; ðəm] .
WORKING **THEM** **.**
在职的 他们 .

冰淇淋的制作，以及正确的混合、冷冻和加工方法。

['friːzɪŋ] [ɒv; əv] [aɪs] .
Freezing **of** **Ice** **.**
冷冻 的 冰 .

冰的冻结。

[hæv; həv] ['redi] [ə; eɪ] ['friːzɪŋ] [pɒt] [ɪn] [aɪs] [ænd; ənd] [sɔːlt] ; [pʊt] [ɪn] [jɔː(r); jə(r)] [aɪs] [kriːm] ,
Have **ready** **a** **freezing** **pot** **in** **ice** **and** **salt** **;** **put** **in** **your** **ice** **cream** **,**
有 准备好 一个 冷冻 锅 在 冰 和 盐 ; 放 在 你的 冰 奶油 ,

准备一个装满冰块和盐的冷冻锅；把冰淇淋放进去，

['kʌvə(r)] [ðə; ðɪ] [pɒt] , [kiːp] ['tɜːnɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [ðə; ðɪ] ['wɔːtə(r)] ['kʊmz] [raʊnd] [ðə; ðɪ] [pɒt] ;
cover **the** **pot** **,** **keep** **turning** **it** **till** **the** **water** **comes** **round** **the** **pot** **;**
覆盖 这 锅 , 保持 转弯 它 直到 这 水 来 圆形的 这 锅 ;

盖上锅盖，不停转动锅，直到水充满锅底；

[ðen] ['əʊpən] [ˌaɪ 'tiː] [ænd; ənd] [skreɪp] [ˌaɪ 'tiː] [daʊn] : [kən'tɪnjuː] ['tɜːnɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] ['skreɪpɪŋ] [ˌaɪ 'tiː]
then **open** **it** **and** **scrape** **it** **down** **:** **continue** **turning** **it** **,** **and** **scraping** **it**
然后 打开 它 和 刮 它 向下 : 继续 转弯 它 , 和 刮擦 它

[daʊn] [æz; əz] [ˌaɪ 'tiː] ['friːzɪz] ,
down **as** **it** **freezes** **,**
向下 作为 它 冰冻 ,

然后打开盖子，刮干净：一边转动盖子一边刮干净，直到它冻住。

[tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] [kwaɪt] [hɑːd] [ænd; ənd] [smuːð] .
till **it** **becomes** **quite** **hard** **and** **smooth** **.**
直到 它 变成 相当 难的 和 光滑的 .

直到它变得非常坚硬光滑。

[ɪf] [æn; ən] [aɪs] [kriːm] [ɪz] [mɪkst] [tuː] [rɪtʃ] , [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [mɔː(r)] [kriːm] :
If **an** **ice** **cream** **is** **mixed** **too** **rich** **,** **put** **in** **a** **little** **more** **cream** **:**
如果 一个 冰 奶油 是 混合 也 富有的 , 放 在 一个 小的 更多的 奶油 :

如果冰淇淋糊太稠，就再加点奶油：

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [pɔː(r); pʊə(r)] , [pʊt] [ɪn] [sʌm; səm] [mɔː(r)] [dʒæm] .
if **it** **is** **poor** **,** **put** **in** **some** **more** **jam** **.**
如果 它 是 贫穷的 , 放 在 一些 更多的 果酱 .

如果味道不好，就再加点果酱。

[ɪf] [ə; eɪ] ['wɔːtə(r)] [aɪs] [ɪz] [mɪkst] [tuː] [rɪtʃ] , [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [rɪ'kwaɪə(r)] some80
If **a** **water** **ice** **is** **mixed** **too** **rich** **,** **it** **will** **require** **some80**
如果 一个 水 冰 是 混合 也 富有的 , 它 将要 要求 some80

如果冰水混合得太浓，就需要大约80%的量。

[mɔː(r)] ['wɔːtə(r)] : [ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [tuː] [pɔː(r); pʊə(r)] , [pʊt] [ɪn] [sʌm; səm] ['klærəfaɪd] ['ʃʊgə(r)] .
more **water** **:** **if** **it** **is** **too** **poor** **,** **put** **in** **some** **clarified** **sugar** **.**
更多的 水 : 如果 它 是 也 贫穷的 , 放 在 一些 澄清 糖 .

多加些水：如果味道太淡，可以加些澄清的糖。

[ɪf] [æn; ən][aɪs][ɪz][pɔ:(r); pʊə(r)] , [ðə; ði][fɜ:st] [taɪm] [ju:; jʊ] [skreɪp] [ˌaɪ 'ti:] [daʊn] ,

If	an	ice	is	poor	,	the	first	time	you	scrape	it	down	,
如果	一个	冰	是	贫穷的	,	这	第一的	时间	你	刮	它	向下	,

如果冰层质量不好，第一次刮冰的时候，

[ˌaɪ 'ti:] [wɪl] [fi:l] [kwaɪt] [rʌf] [ænd; ənd] [hɑ:d] : [ɒn][ðə; ði] ['kɒntrəri] , [ɪf] [æn; ən][aɪs][ɪz] [tu:] [rɪtʃ] ,

it	will	feel	quite	rough	and	hard	:	on	the	contrary	,	if	an	ice	is	too	rich	,
它	将要	感觉	相当	粗糙的	和	难的	:	在	这	相反	,	如果	一个	冰	是	也	富有的	,

它会感觉很粗糙很硬：相反，如果冰块太浓稠，

[ˌaɪ 'ti:] [wɪl] [nɒt] [fri:z] [æt; ət][ɔ:l] .

it	will	not	freeze	at	all	.
它	将要	不是	冻结	在	全部	.

它根本不会结冰。

[ɔ:l] [fru:t] ['aɪsɪz] [ðæt] [ɑ:(r); ə(r)] [pʊt] ['ɪntu:][ðə; ði] [ʃeɪps] [ɒv; əv] [fru:t] ,

All	fruit	ices	that	are	put	into	the	shapes	of	fruit	,
全部	水果	冰	那	是	放	进入	这	形状	的	水果	,

所有做成水果形状的冰品，

[ʃʊd; ʃəd][hæv; həv][ə; eɪ]['peɪpə(r)] [raʊnd] [ðə; ði] [məʊldz] , [dʒʌst][æz; əz][ju:; jʊ] [pʊt] [ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði][aɪs] :

should	have	a	paper	round	the	moulds	,	just	as	you	put	them	in	the	ice	:
应该	有	一个	纸	圆形的	这	模具	,	只是	作为	你	放	他们	在	这	冰	:

应该在模具周围垫一张纸，就像把模具放进冰块里一样：

[let][ðem; ðəm] [leɪ] [ɪn][aɪs][ænd; ənd][sɔ:lt][fɔ:(r); fə(r)][æn; ən]['aʊə(r)] .

let	them	lay	in	ice	and	salt	for	an	hour	.
让	他们	躺	在	冰	和	盐	为了	一个	小时	.

将它们放在冰盐中浸泡一个小时。

[en] . [bi:] .

N	.	B	.
N	.	B	.

注意：

[bɪ'fɔ:(r)] [ju:; jʊ] [tɜ:n] [jɔ:(r); jə(r)]['aɪsɪz] [aʊt] ,

Before	you	turn	your	ices	out	,
前	你	转动	你的	冰	出去	,

在你把冰块倒出来之前，

[teɪk] [keə(r)][tu:; tə] [meɪk] [ðə; ði]['wɔ:tə(r)] [kʌm] [ʌp][ðə; ði][saɪdz][ɒv; əv][ðə; ði][tʌb] ,

take	care	to	make	the	water	come	up	the	sides	of	the	tub	,
拿	关心	到	制作	这	水	来	向上	这	侧面	的	这	浴缸	,

注意让水沿着浴缸侧壁向上流动。

[ænd; ənd][ɪn] ['tɜ:nɪŋ] [ðem; ðəm][aʊt] , [pʊt][jɔ:(r); jə(r)] [məʊldz] [dʒʌst]['ɪntu:][hɒt]['wɔ:tə(r)] , [ænd; ənd] [ðen]

and	in	turning	them	out	,	put	your	moulds	just	into	hot	water	,	and	then
和	在	转弯	他们	出去	,	放	你的	模具	只是	进入	热的	水	,	和	然后

[aʊt] [ə'gen] ;

out	again	;
出去	再次	;

脱模时，只需将模具放入热水中，然后再取出即可；

[ðen] [ðə; ði][aɪs] [kri:m] [wɪl] [kʌm] [aʊt] ['i:zəli] .

then	the	ice	cream	will	come	out	easily	.
然后	这	冰	奶油	将要	来	出去	容易地	.

这样冰淇淋就很容易取出来了。

[en] . [bi:] .

N	.	B	.
N	.	B	.

注意：

[ɔ:l]['aɪsɪz] [ðæt] [ɑ:(r); ə(r)][ɪn][ðə; ði] [ʃeɪp] [ɒv; əv][fru:t] ,
All ices that are in the shape of fruit ,
全部 冰 那 是 在 这 形状 的 水果 ,

所有水果形状的冰块，

[ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] ['kʌləd] [ə'kɔ:dɪŋ] [tu:; tə][ðə; ði][fru:t] [ðeɪ] [ˌreprɪ'zent] . -
should be coloured according to the fruit they represent . 81
应该 是 有色 根据 到 这 水果 他们 代表 . -

应该根据它们所代表的水果进行着色。81

[tu:; tə][prɪ'peə(r)][ðə; ði] [ˌkɒtʃɪ'ni:l] [fɔ:(r); fə(r)] ['kʌlərɪŋ] ['dɪfrənt] [sɔ:rts][ɒv; əv][aɪs] .
To prepare the Cochineal for colouring different Sorts of Ice .
到 准备 这 胭脂虫 为了 染色 不同的 排序 的 冰 .

准备胭脂虫，用于给不同种类的冰块着色。

[tu:; tə][æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv] [ˌkɒtʃɪ'ni:l] ['paʊndɪd] [faɪn] , [ə'laʊ] [ə; eɪ] [kwɔ:t] [ɒv; əv][klɪə(r)]['rɪvə(r)]['wɔ:tə(r)] :
To an ounce of cochineal pounded fine , allow a quart of clear river water :
到 一个 盎司 的 胭脂虫 猛击 美好的 , 允许 一个 夸脱 的 清除 河 水 :

一盎司捣碎的胭脂虫红，配以一夸脱清澈的河水：

[let][ˌaɪ 'ti:][bɔɪl] , [ðen] [pʊt][ɪn][ðə; ði] [ˌkɒtʃɪ'ni:l] [wɪð] [ə; eɪ]['teɪb(ə)l] ['spu:nfʊl] [ɒv; əv] ['paʊndɪd] [rɒk]
let it boil , then put in the cochineal with a table spoonful of pounded rock
让 它 熬 , 然后 放 在 这 胭脂虫 和 一个 桌子 一勺 的 猛击 岩石
['ælʌm] ,
allum ,
明矾 ,

煮沸后，放入胭脂虫红和一汤匙捣碎的岩明矾。

[ænd; ənd][ðə; ði] [seɪm] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] [kri:m] [ɒv; əv]['tɑ:tə(r)] ; [ɪf] [ˌaɪ 'ti:] [s i:m] [tu:; tə][bi:; bi][ə; eɪ]
and the same quantity of cream of tartar ; if it seems to be a
和 这 相同的 数量 的 奶油 的 鞑靼 ; 如果 它 似乎 到 是 一个
['pɜ:p(ə)l]['kʌlə(r)] ,
purple colour ,
紫色的 颜色 ,

加入等量的酒石酸氢钾；如果溶液呈现紫色，

[ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][mɔ:(r)] [kri:m] [ɒv; əv]['tɑ:tə(r)] , [let][ˌaɪ 'ti:][ɔ:l] [bɔɪl] [fɔ:(r); fə(r)] [tu:] ['mɪnɪts] ,
add a little more cream of tartar , let it all boil for two minutes ,
添加 一个 小的 更多的 奶油 的 鞑靼 , 让 它 全部 熬 为了 二 分钟 ,

再加入少许塔塔粉，煮沸两分钟。

[ðen] [streɪn] [ˌaɪ 'ti:]['ɪntu:][ə; eɪ]['bɒt(ə)l][fɔ:(r); fə(r)][ju:z] .
then strain it into a bottle for use .
然后 拉紧 它 进入 一个 瓶子 为了 使用 .

然后将其过滤到瓶中使用。

[aɪs] [kri:mz] , [ɔ:(r)] ['ræzˌbɛri] [aɪs] .
Ice Creams , or Rasberry Ice .
冰 乳霜 , 或者 覆盆子 冰 .

冰淇淋，或者覆盆子冰。

[tu:; tə][sɪks] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['ræzˌbɛri] [dʒæm] , [ə'laʊ] [θri:] ['kwɔ:təz] [ɒv; əv][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [kri:m] ,
To six ounces of rasberry jam , allow three quarters of a pint of cream ,
到 六 盎司 的 覆盆子 果酱 , 允许 三 四分之一 的 一个 品脱 的 奶油 ,

六盎司覆盆子果酱，配上四分之三品脱的奶油。

[mɪks][ˌaɪ 'ti:] [wel] ; [ðen] [pɑ:s] [ˌaɪ 'ti:] [θru:] [ə; eɪ] [sɪv] , [ænd; ənd] ['kʌlə(r)] [ˌaɪ 'ti:] .
mix it well ; then pass it through a sieve , and colour it .
混合 它 出色地 ; 然后 经过 它 通过 一个 筛 , 和 颜色 它 .

充分搅拌；然后过筛，并染色。

['strɔːbəri] [dʒæm] ,
Strawberry Jam ,
草莓 果酱 ,

草莓酱

[ɪz] [mɪkst] [ðə; ði] [seɪm] [weɪ] , [ə'laʊɪŋ] [ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv] [tuː] ['leməns] . -
Is mixed the same way , allowing the juice of two lemons . 82
是 混合 这 相同的 方式 , 允许 这 汁 的 二 柠檬 . -

混合方法相同，加入两个柠檬的汁。82

['eɪprɪkɒt][aɪs] .
Apricot Ice .
杏 冰 .

杏子冰。

[tuː; tə][fɔː(r)] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['eɪprɪkɒt][dʒæm] , [ə'laʊ] [θriː] ['kwɔːtəz] [ɒv; əv][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [kriːm] ,
To four ounces of apricot jam , allow three quarters of a pint of cream ,
到 四 盎司 的 杏 果酱 , 允许 三 四分之一 的 一个 品脱 的 奶油 ,

四盎司杏子果酱配四分之三品脱奶油，

[ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] ['bɪtə(r)] ['ɑːməndz] ['paʊndɪd] , [ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv] [tuː] ['leməns] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [tiː]
and a few bitter almonds pounded , the juice of two lemons , and a tea
和 一个 很少 苦的 杏仁 猛击 , 这 汁 的 二 柠檬 , 和 一个 茶
['spuːnfʊl] [ɒv; əv] [ˌkɒtʃɪ'niːl] ;
spoonful of cochineal ;
一勺 的 胭脂虫 ;

几颗捣碎的苦杏仁，两个柠檬的汁，以及一茶匙胭脂虫红；

[pɑːs] [ˌaɪ 'tiː][ɔːl] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] [fɔː(r); fə(r)][juːz] .
pass it all through a sieve for use .
经过 它 全部 通过 一个 筛 为了 使用 .

全部过筛后即可使用。

[paɪn]['æp(ə)l][aɪs] .
Pine Apple Ice .
松树 苹果 冰 .

菠萝冰。

[tuː; tə][fɔː(r)] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv][paɪn]['æp(ə)l][dʒæm] , [pʊt][ə; eɪ]['teɪb(ə)l] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv][paɪn]['æp(ə)l] ['sɪrəp] ,
To four ounces of pine apple jam , put a table spoonful of pine apple syrup ,
到 四 盎司 的 松树 苹果 果酱 , 放 一个 桌子 一勺 的 松树 苹果 糖浆 ,

在四盎司菠萝果酱中加入一汤匙菠萝糖浆，

[ænd; ənd] [θriː] ['kwɔːtəz] [ɒv; əv][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [kriːm] , [ænd; ənd] [pɑːs] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] ,
and three quarters of a pint of cream , and pass it through a sieve ,
和 三 四分之一 的 一个 品脱 的 奶油 , 和 经过 它 通过 一个 筛 ,

加入四分之三品脱奶油，然后用筛子过筛。

[wɪð] [ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv] [tuː] ['leməns] .
with the juice of two lemons .
和 这 汁 的 二 柠檬 .

加入两个柠檬的汁。

['bɑːb(ə)ri] [aɪs] .
Barberry Ice .
小檗碱 冰 .

小檗冰。

[tuː; tə][hɑːf][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['bɑːb(ə)ri] [dʒæm] , [pʊt] [θriː] ['kwɔːtəz] [ɒv; əv][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [kriːm] :
To half a pound of barberry jam , put three quarters of a pint of cream :
到 一半 一个 磅 的 小檗碱 果酱 , 放 三 四分之一 的 一个 品脱 的 奶油 :

半磅小檗果酱，加入四分之三品脱奶油：

[pɑːs] [ˌaɪ ˈtiː] [θruː] [ə; eɪ] [heə(r)] [sɪv] , [ænd; ənd] [ˈkʌlə(r)] [ˌaɪ ˈtiː] .

pass	it	through	a	hair	sieve	,	and	colour	it	.
经过	它	通过	一个	头发	筛	,	和	颜色	它	.

用毛发筛过滤，然后染色。

[ˈbɪskɪt] [aɪs] .

Biscuit	Ice	.
饼干	冰	.

饼干冰。

[tuː; tə] [fɔː(r)] [jəʊk] [ɒv; əv] [egz] , [əˈlaʊ] [θriː] [ˈkwɔːtəz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] [kriːm] , [θriː]

To	four	yolks	of	eggs	,	allow	three	quarters	of	a	pint	of	cream	,	three
到	四	蛋黄	的	鸡蛋	,	允许	三	四分之一	的	一个	品脱	的	奶油	,	三

ounces83

ounces83
ounces83

四个蛋黄配上四分之三品脱（约3盎司）奶油。

[ɒv; əv] [spʌndʒ] [ˈbɪskɪts] , [ə; eɪ] [ˈlɪt(ə)l] [ˈsɪnəmən] , [ænd; ənd] [fɔː(r)] [ˈaʊnsɪz] [ɒv; əv] [ˈʃʊgə(r)] : [stɜː(r)] [ˌaɪ ˈtiː]

of	spunge	biscuits	,	a	little	cinnamon	,	and	four	ounces	of	sugar	:	stir	it
的	海绵	饼干	,	一个	小的	肉桂	,	和	四	盎司	的	糖	:	搅拌	它

[ɔːl] [ɒn] [ðə; ði] [ˈfaɪə(r)] ,

all	on	the	fire	,
全部	在	这	火	,

将海绵饼干、少许肉桂和四盎司糖一起放在火上搅拌。

[tɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [bɪˈgɪnz] [tuː; tə] [ˈθɪkən] , [ðen] [pɑːs] [ˌaɪ ˈtiː] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] .

till	it	begins	to	thicken	,	then	pass	it	through	a	sieve	.
直到	它	开始	到	加厚	,	然后	经过	它	通过	一个	筛	.

直到它开始变稠，然后用筛子过筛。

- [aɪs] .

Pistachia	Ice	.
-	冰	.

开心果冰。

[tuː; tə] [θriː] [jəʊk] [ɒv; əv] [egz] , [əˈlaʊ] [θriː] [ˈkwɔːtəz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] [kriːm] ,

To	three	yolks	of	eggs	,	allow	three	quarters	of	a	pint	of	cream	,
到	三	蛋黄	的	鸡蛋	,	允许	三	四分之一	的	一个	品脱	的	奶油	,

三个蛋黄配上四分之三品脱的奶油，

[tuː] [ˈaʊnsɪz] [ɒv; əv] - [ˈkɜːrnl] [ˈpaʊndɪd] [faɪn] , [ænd; ənd] [fɔː(r)] [ˈaʊnsɪz] [ɒv; əv] [ˈʃʊgə(r)] : [bɔɪl]

two	ounces	of	pistachia	kernels	pounded	fine	,	and	four	ounces	of	sugar	:	boil
二	盎司	的	-	内核	猛击	美好的	,	和	四	盎司	的	糖	:	熬

[jɔː(r); jə(r)] [jəʊk] [ænd; ənd] [kriːm] ,

your	yolks	and	cream	,
你的	蛋黄	和	奶油	,

将两盎司捣碎的开心果仁和四盎司糖混合，煮沸蛋黄和奶油。

[pʊt] [ɪn] [jɔː(r); jə(r)] [ˈkɜːrnl] [ˈpaʊndɪd] , [ðen] [ˈkʌlə(r)] [ˌaɪ ˈtiː] [griːn] , [ænd; ənd] [pɑːs] [ˌaɪ ˈtiː] [θruː] [ə; eɪ]

put	in	your	kernels	pounded	,	then	colour	it	green	,	and	pass	it	through	a
放	在	你的	内核	猛击	,	然后	颜色	它	绿色的	,	和	经过	它	通过	一个

[sɪv] .

sieve	.
筛	.

放入捣碎的玉米粒，然后染成绿色，再过筛。

[freʃ] [ˈgʊzbəri] [aɪs] .

Fresh	Gooseberry	Ice	.
新鲜的	醋栗	冰	.

新鲜醋栗冰。

[skɔ:ld][hɑ:f][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] ['gʊsˌberi] ['tendə(r)] , [ænd; ənd] [pɑ:s] [ðem; ðəm] [θru:] [ə; eɪ][heə(r)]

Scald	half	a	pint	of	gooseberries	tender	,	and	pass	them	through	a	hair
烫伤	一半	一个	品脱	的	醋栗	投标	,	和	经过	他们	通过	一个	头发

[sɪv] ;

sieve	;
筛	;

将半品脱醋栗用热水烫软，然后用细筛过滤；

[mɪks][ɪn][fɔ:(r)] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [θri:] ['kwɔ:təz] [ɒv; əv][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [kri:m] .

mix	in	four	ounces	of	sugar	,	and	three	quarters	of	a	pint	of	cream	.
混合	在	四	盎司	的	糖	,	和	三	四分之一	的	一个	品脱	的	奶油	.

加入四盎司糖和四分之三品脱奶油。

['tʃɒklət] [aɪs] .

Chocolate	Ice	.
巧克力	冰	.

巧克力冰淇淋。

[melt] [θri:] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['tʃɒklət] [ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)] , [ðen] [teɪk] [θri:] [jəʊk] [ɒv; əv] [egz] , -

Melt	three	ounces	of	chocolate	on	the	fire	,	then	take	three	yolks	of	eggs	,	84
熔化	三	盎司	的	巧克力	在	这	火	,	然后	拿	三	蛋黄	的	鸡蛋	,	-

将三盎司巧克力在火上融化，然后取三个蛋黄，84

[tu:] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [θri:] ['kwɔ:təz] [ɒv; əv][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [kri:m] ;

two	ounces	of	sugar	,	and	three	quarters	of	a	pint	of	cream	;
二	盎司	的	糖	,	和	三	四分之一	的	一个	品脱	的	奶油	;

两盎司糖，以及四分之三品脱奶油；

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'ti:] [tɪl] [ˌaɪ 'ti:] ['θikən] , [ðen] [pʊt][ɪn][ðə; ði] ['tʃɒklət] , [ænd; ənd] [pɑ:s] [ˌaɪ 'ti:]

and	boil	it	till	it	thickens	,	then	put	in	the	chocolate	,	and	pass	it
和	熬	它	直到	它	增厚	,	然后	放	在	这	巧克力	,	和	经过	它

[θru:] [ə; eɪ] [sɪv] .

through	a	sieve	.
通过	一个	筛	.

煮至浓稠，然后加入巧克力，过筛。

[freʃ] ['ræzˌbɛri] [aɪs] .

Fresh	Rasberry	Ice	.
新鲜的	覆盆子	冰	.

新鲜覆盆子冰。

[teɪk] [hɑ:f][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [freʃ] [ræsbɛri:z] , [pɑ:s] [ðem; ðəm] [θru:] [ə; eɪ] [sɪv] ,

Take	half	a	pint	of	fresh	rasberries	,	pass	them	through	a	sieve	,
拿	一半	一个	品脱	的	新鲜的	覆盆子	,	经过	他们	通过	一个	筛	,

取半品脱新鲜覆盆子，用筛子过筛。

[wɪð] [ðə; ði][dʒu:s][ɒv; əv] [tu:] ['leməNz] ; [mɪks][ɪn][hɑ:f][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [kri:m] ,

with	the	juice	of	two	lemons	;	mix	in	half	a	pint	of	cream	,
和	这	汁	的	二	柠檬	;	混合	在	一半	一个	品脱	的	奶油	,

加入两个柠檬的汁；拌入半品脱奶油，

[ænd; ənd][fɔ:(r)] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ; [ðen] ['kʌlə(r)] [ˌaɪ 'ti:] .

and	four	ounces	of	sugar	;	then	colour	it	.
和	四	盎司	的	糖	;	然后	颜色	它	.

加入四盎司糖；然后给它上色。

[freʃ] ['strɔ:bəri] [aɪs] ,

Fresh	Strawberry	Ice	,
新鲜的	草莓	冰	,

新鲜草莓冰

[ɪz] [prɪˈpeəd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)] .

Is	prepared	in	the	same	manner	.
是	准备	在	这	相同的	方式	.

制备方法相同。

['rɔɪəl] [kriːm] .

Royal	Cream	.
皇家	奶油	.

皇家奶油。

[tuː; tə][fɔː(r)] [egz] , [əˈlaʊ] [θriː] ['kwɔːtəz] [ɒv; əv][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [kriːm] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['sɪnəmən] ,

To	four	eggs	,	allow	three	quarters	of	a	pint	of	cream	,	a	little	cinnamon	,
到	四	鸡蛋	,	允许	三	四分之一	的	一个	品脱	的	奶油	,	一个	小的	肉桂	,

四个鸡蛋，配上四分之三品脱的奶油，少许肉桂粉，

[fɔː(r)] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] [ˌkɒriˈændə(r)] [siːdz] : [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɔːl] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'gɪnz]

four	ounces	of	sugar	,	and	a	few	coriander	seeds	:	boil	it	all	till	it	begins
四	盎司	的	糖	,	和	一个	很少	香菜	种子	:	熬	它	全部	直到	它	开始

[tuː; tə] ['θɪkən] ,

to	thicken	,
到	加厚	,

加入四盎司糖和几粒芫荽籽：将所有材料煮至开始变稠。

[ðen] [pɑːs] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] . -

then	pass	it	through	a	sieve	.	85
然后	经过	它	通过	一个	筛	.	-

然后将其过筛。85

['lemən] [kriːm] .

Lemon	Cream	.
柠檬	奶油	.

柠檬奶油。

[tuː; tə][faɪv] [jəʊk] [ɒv; əv] [egz] , [əˈlaʊ] [θriː] ['kwɔːtəz] [ɒv; əv][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [kriːm] ,

To	five	yolks	of	eggs	,	allow	three	quarters	of	a	pint	of	cream	,
到	五	蛋黄	的	鸡蛋	,	允许	三	四分之一	的	一个	品脱	的	奶油	,

五个蛋黄配上四分之三品脱的奶油，

[fɔː(r)] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd][ðə; ði][raɪnd][ɒv; əv][ə; eɪ]['lemən] [kʌt] [θɪn] :

four	ounces	of	sugar	,	and	the	rind	of	a	lemon	cut	thin	:
四	盎司	的	糖	,	和	这	果皮	的	一个	柠檬	切	薄的	:

四盎司糖，以及切成薄片的柠檬皮：

[bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɔːl] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['θikən] , [ðen] [pɑːs] [ˌaɪ 'tiː] , [wɪð] [ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv][fɔː(r)] ['leməns] ,

boil	it	all	till	it	thickens	,	then	pass	it	,	with	the	juice	of	four	lemons	,
熬	它	全部	直到	它	增厚	,	然后	经过	它	,	和	这	汁	的	四	柠檬	,

将所有食材煮至浓稠，然后加入四个柠檬的汁一起上桌。

[θruː] [ə; eɪ] [sɪv] .

through	a	sieve	.
通过	一个	筛	.

用筛子筛。

['ɒrɪndʒ] [kriːm] ,

Orange	Cream	,
橙子	奶油	,

橙子奶油

[ɪz] [prɪˈpeəd] [ɪn][ə; eɪ]['sɪmələ(r)]['mænə(r)] .

Is	prepared	in	a	similar	manner	.
是	准备	在	一个	相似的	方式	.

制备方法类似。

[bɜːnt] [kriːm] .
Burnt Cream .
烧焦的 奶油 .

烧焦的奶油。

[teɪk] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [bɜːn] [ˌaɪ 'tiː][ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)][ɪn][ə; eɪ][draɪ] [stjuː] [pæn] ;
Take a little sugar and burn it on the fire in a dry stew pan ;
拿 一个 小的 糖 和 烧伤 它 在 这 火 在 一个 干燥 炖 平底锅 ;

取少量糖，放在干炖锅中用火烧焦；

[hæv; həv] ['redi] [ə; eɪ] [gʊd] ['rɔɪəl] [kriːm] , [ænd; ənd][mɪks][ɪn][ðə; ði] [bɜːnt] ['ʃʊgə(r)] .
have ready a good royal cream , and mix in the burnt sugar .
有 准备好 一个 好的 皇家 奶油 , 和 混合 在 这 烧焦的 糖 .

准备好优质皇家奶油，然后拌入焦糖。

[en] . [biː] .
N . B .
N . B .

注意：

[ðɪs] [kriːm] [juː; jʊ] [meɪ] ['aɪðə(r)] [friːz] , [ɔː(r)][pʊt][ˌaɪ 'tiː]['ʌndə(r)][ə; eɪ] - .
This cream you may either freeze , or put it under a crocant .
这 奶油 你 可能 任何一个 冻结 , 或者 放 它 在下面 一个 - .

你可以把这种奶油冷冻起来，或者放在烤面包下面。

[pleɪn] [aɪs] .
Plain Ice .
清楚的 冰 .

普通冰块。

[teɪk] [hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][ðə; ði][best] [kriːm] [juː; jʊ][kæn; kən][get] ;
Take half a pint of the best cream you can get ;
拿 一半 一个 品脱 的 这 最好的 奶油 你 能 得到 ;

取半品脱你能买到的最好的奶油；

[wɪsk] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][jɔː(r); jə(r)] ['friːzɪŋ] [pɒt] [tɪl] [stɪf] , [ðen] [pʊt][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['klærəfaɪd]['ʃʊgə(r)] ,
whisk it in your freezing pot till stiff , then put in a little clarified sugar ,
拂 它 在 你的 冷冻 锅 直到僵硬的 , 然后 放 在 一个 小的 澄清 糖 ,

在冷冻锅里用打蛋器搅打至硬性发泡，然后加入少许澄清糖。

[ænd; ənd] [friːz] [ˌaɪ 'tiː] . -
and freeze it . 86
和 冻结 它 . -

然后冷冻起来。86

['kɒfi] [aɪs] .
Coffee Ice .
咖啡 冰 .

冰咖啡。

[tuː; tə][fɔː(r)] ['waɪts] [ɒv; əv] [egz] , [pʊt] [θriː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [θriː] ['kwɔːtəz] [ɒv; əv][ə; eɪ][paɪnt]
To four whites of eggs , put three ounces of sugar , three quarters of a pint
到 四 白人 的 鸡蛋 , 放 三 盎司 的 糖 , 三 四分之一 的 一个 品脱
[ɒv; əv] [kriːm] ,
of cream ,
的 奶油 ,

将四个蛋清、三盎司糖、四分之三品脱奶油放入锅中，

[ænd; ənd][æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv] [həʊl] ['kɒfi] ; [bɔɪl][ˌaɪ 'tiː][ɔːl] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['θikən] ,
and an ounce of whole coffee ; boil it all till it thickens ,
和 一个 盎司 的 所有的 咖啡 ; 熬 它 全部 直到 它 增厚 ,

加入一盎司全脂咖啡粉；将所有材料煮至浓稠。

[ðen] [pɑːs] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] [fɔː(r); fə(r)] ['friːzɪŋ] .
then pass it through a sieve for freezing .
然后 经过 它 通过 一个 筛 为了 冷冻 .

然后过筛冷冻。

[tiː] [aɪs] ,
Tea Ice ,
茶 冰 ,

冰茶

[ɪz] [prɪ'peəd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)] .
Is prepared in the same manner .
是 准备 在 这 相同的 方式 .

制备方法相同。

[ˌrætə'fɪə][aɪs] .
Ratafia Ice .
果酒 冰 .

拉塔菲亚冰。

[tuː; tə] [θriː] [egz] , [ə'laʊ] [fɔː(r)] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv][ˌrætə'fɪə] ['bɪskɪts] ,
To three eggs , allow four ounces of sugar , two ounces of ratafia biscuits ,
到 三 鸡蛋 , 允许 四 盎司 的 糖 , 二 盎司 的 果酒 饼干 ,

三个鸡蛋，配四盎司糖，两盎司拉塔菲亚饼干，

[ænd; ənd] [θriː] ['kwɔːtəz] [ɒv; əv][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [kriːm] ; [bɔɪl][ˌaɪ 'tiː][ɔːl] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['θikən] ,
and three quarters of a pint of cream ; boil it all till it thickens ,
和 三 四分之一 的 一个 品脱 的 奶油 ; 熬 它 全部 直到 它 增厚 ,

加入四分之三品脱奶油；将所有材料煮至浓稠。

[ðen] [pɑːs] [ˌaɪ 'tiː][fɔː(r); fə(r)][juːz] .
then pass it for use .
然后 经过 它 为了 使用 .

然后交出去使用。

[vɜ˞nɛlə] [aɪs] .
Vernella Ice .
维内拉 冰 .

维内拉冰。

[tuː; tə][fɔː(r)] [egz] , [ə'laʊ] [θriː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd][hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [kriːm] ,
To four eggs , allow three ounces of sugar , and half a pint of cream ,
到 四 鸡蛋 , 允许 三 盎司 的 糖 , 和 一半 一个 品脱 的 奶油 ,

四个鸡蛋，配三盎司糖和半品脱奶油，

[pʊt][ɪn][hɑːf][æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv] [vɜ˞nɛlə] ; [bɔɪl][ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['θikən] , [ðen] [pɑːs] [ˌaɪ 'tiː] .
put in half an ounce of vernella ; boil it till it thickens , then pass it .
放 在 一半 一个 盎司 的 维内拉 ; 熬 它 直到 它 增厚 , 然后 经过 它 .

加入半盎司白葡萄酒；煮至浓稠，然后过筛。

[en] . [biː] .
N . B .
N . B .

注意：

[ɔːl] [aɪs] [kriːmz] [ðæt] [ɑː(r); ə(r)] [mɪkst] ['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)] , [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [stɜːd] , [tuː; tə] prevent87
All ice creams that are mixed over the fire , should be stirred , to prevent87
全部 冰 乳霜 那 是 混合 超过 这 火 , 应该 是 搅拌 , 到 prevent87

所有在火上搅拌的冰淇淋都应该搅拌，以防止87

[ðeə(r)] ['stɪkɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ðə; ði][pæn] .
their sticking to the bottom of the pan .
他们的 粘性 到 这 底部 的 这 平底锅 .

它们粘在了锅底。

['wɔːtə(r)]['aɪsɪz] , [paɪnts] [iːtʃ] .
WATER ICES , PINTS EACH .
水 冰 , 品脱 每个 .

水冰，每品脱。

['ɒrɪndʒ] [aɪs] .
Orange Ice .
橙子 冰 .

橙冰。

[tuː; tə][hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['klærəfaɪd]['ʃʊgə(r)] , [ə'laʊ] [ðə; ðɪ][dʒuːs][ɒv; əv][faɪv] ['ɒrɪndʒɪz] ,
To half a pint of clarified sugar , allow the juice of five oranges ,
到 一半 一个 品脱 的 澄清 糖 , 允许 这 汁 的 五 橙子 ,

将半品脱澄清糖与五个橙子的汁液混合。

[ænd; ənd] [tuː] ['leməns] : [rɑːsp][ðə; ðɪ][raɪnd][ɒv; əv] [tuː] ['ɒrɪndʒɪz] ,
and two lemons : rasp the rind of two oranges ,
和 二 柠檬 : 锉刀 这 果皮 的 二 橙子 ,

还有两个柠檬：刨掉两个橙子的皮，

[mɪks][ˌaɪ 'tiː][ɔːl] [wɪð] [ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] ,
mix it all with a quarter of a pint of water ,
混合 它 全部 和 一个 四分之一 的 一个 品脱 的 水 ,

将所有材料与四分之一品脱水混合。

[ænd; ənd] [pɑːs] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [lɔːn] [sɪv] .
and pass it through a lawn sieve .
和 经过 它 通过 一个 草地 筛 .

然后把它过草坪筛。

['lemən] [aɪs] .
Lemon Ice .
柠檬 冰 .

柠檬冰。

[tuː; tə][hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['klærəfaɪd]['ʃʊgə(r)] , [ə'laʊ] [ðə; ðɪ][dʒuːs][ɒv; əv][sɪks] ['leməns] ,
To half a pint of clarified sugar , allow the juice of six lemons ,
到 一半 一个 品脱 的 澄清 糖 , 允许 这 汁 的 六 柠檬 ,

将半品脱澄清糖与六个柠檬的汁液混合。

[ænd; ənd][ðə; ðɪ][raɪnd][ɒv; əv][wʌn] : [mɪks][ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] ,
and the rind of one : mix it with a quarter of a pint of water ,
和 这 果皮 的 一 : 混合 它 和 一个 四分之一 的 一个 品脱 的 水 ,

取一个果皮：将其与四分之一品脱水混合，

[ænd; ənd] [pɑːs] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [lɔːn] [sɪv] .
and pass it through a lawn sieve .
和 经过 它 通过 一个 草地 筛 .

然后把它过草坪筛。

- [aɪs] .
Cedraty Ice .
- 冰 .

雪松冰。

[tuː; tə][ə; eɪ] [gɪl] [ɒv; əv] - ['es(ə)ns] , [ə'laʊ] [ðə; ðɪ][dʒuːs][ɒv; əv][fɔː(r)] ['leməns] ,
To a gill of cedraty essence , allow the juice of four lemons ,
到 一个 鳃 的 - 本质 , 允许 这 汁 的 四 柠檬 ,

加入一勺香柏树精华，再加入四个柠檬的汁液。

[ə; eɪ]['kwɔ:tə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['klærəfaɪd]['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd][ðə; ði] [seɪm] ['kwɒntəti][ɒv; əv]

a	**quarter**	**of**	**a**	**pint**	**of**	**clarified**	**sugar**	**,**	**and**	**the**	**same**	**quantity**	**of**
一个	四分之一	的	一个	品脱	的	澄清	糖	,	和	这	相同的	数量	的

['wɔ:tə(r)] ,

water	**,**
水	,

四分之一品脱澄清糖，以及等量的水，

[pɑ:s][ˌaɪ 'ti:] [θru:] [ə; eɪ] [lɔ:n] [sɪv] .

pass	**it**	**through**	**a**	**lawn**	**sieve**	**.**
经过	它	通过	一个	草地	筛	.

用草坪筛子筛一下。

[greɪp] [aɪs] .

Grape	**Ice**	**.**
葡萄	冰	.

葡萄冰。

[meɪk] [ə; eɪ] [gʊd] ['lemən][aɪs] ; [ðen] [mɪks][ɪn][ə; eɪ][gɪl][ɒv; əv] [greɪp] ['es(ə)ns] ,

Make	**a**	**good**	**lemon**	**ice**	**;**	**then**	**mix**	**in**	**a**	**gill**	**of**	**grape**	**essence**	**,**
制作	一个	好的	柠檬	冰	;	然后	混合	在	一个	鳃	的	葡萄	本质	,

做一份美味的柠檬冰；然后加入少许葡萄香精，

[ænd; ənd][pɑ:s][ˌaɪ 'ti:] [θru:] [ə; eɪ] [lɔ:n] [sɪv] . -

and	**pass**	**it**	**through**	**a**	**lawn**	**sieve**	**.**	**88**
和	经过	它	通过	一个	草地	筛	.	-

然后把它过筛。88

['ræzˌbɛri] ['wɔ:tə(r)] .

Rasberry	**Water**	**.**
覆盆子	水	.

覆盆子水。

[tu:; tə] [θri:] ['kwɔ:təz] [ɒv; əv][ə; eɪ][paʊnd][ɒv; əv][dʒæm] , [ə'laʊ] [ə; eɪ][paɪnt][ænd; ənd][ə; eɪ]['kwɔ:tə(r)]

To	**three**	**quarters**	**of**	**a**	**pound**	**of**	**jam**	**,**	**allow**	**a**	**pint**	**and**	**a**	**quarter**
到	三	四分之一	的	一个	磅	的	果酱	,	允许	一个	品脱	和	一个	四分之一

[ɒv; əv]['wɔ:tə(r)] ,

of	**water**	**,**
的	水	,

每四分之三磅果酱，需加入一品脱四分之一的水。

[ænd; ənd][ðə; ði][dʒu:s][ɒv; əv] [tu:] ['leməns] ; [pɑ:s][ˌaɪ 'ti:] [θru:] [ə; eɪ][heə(r)] [sɪv] , [ænd; ənd]['kʌlə(r)]

and	**the**	**juice**	**of**	**two**	**lemons**	**;**	**pass**	**it**	**through**	**a**	**hair**	**sieve**	**,**	**and**	**colour**
和	这	汁	的	二	柠檬	;	经过	它	通过	一个	头发	筛	,	和	颜色

[ˌaɪ 'ti:] .

it	**.**
它	.

加入两个柠檬的汁；用细筛过滤，并染色。

['kʌrənt] ['wɔ:tə(r)] .

Currant	**Water**	**.**
黑醋栗	水	.

醋栗水。

[teɪk] [ə; eɪ] [kwɔ:t] [ɒv; əv] [freʃ] ['kʌrənts] ; [rʌb][ðem; ðəm] [θru:] [ə; eɪ] [sɪv] ,

Take	**a**	**quart**	**of**	**fresh**	**currants**	**;**	**rub**	**them**	**through**	**a**	**sieve**	**,**
拿	一个	夸脱	的	新鲜的	醋栗	;	擦	他们	通过	一个	筛	,

取一夸脱新鲜醋栗；用筛子碾碎，

[mɪks][ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['klærəfaɪd]['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd][ðə; ði] [seɪm]

mix	**it**	**with**	**a**	**quarter**	**of**	**a**	**pint**	**of**	**clarified**	**sugar**	**,**	**and**	**the**	**same**
混合	它	和	一个	四分之一	的	一个	品脱	的	澄清	糖	,	和	这	相同的

['kwɒntəti][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] ;

quantity	**of**	**water**	**;**
数量	的	水	;

将其与四分之一品脱澄清糖和等量的水混合;

[ðen] ['kʌlə(r)] [ænd; ənd] [streɪn] [ˌaɪ 'tiː] .

then	**colour**	**and**	**strain**	**it**	**.**
然后	颜色	和	拉紧	它	.

然后染色并过滤。

['tʃeri] [aɪs] .

Cherry	**Ice**	**.**
樱桃	冰	.

樱桃冰。

[teɪk] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv][mə'reləʊ] , [ɔː(r)] ['kentɪʃ] ['tʃeriz] ; [bruːz] [ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði]['mɔːtə(r)] ,

Take	**a**	**pound**	**of**	**morello**	**,**	**or**	**Kentish**	**cherries**	**;**	**bruise**	**them**	**in**	**the**	**mortar**	**,**
拿	一个	磅	的	莫雷洛	,	或者	肯特郡	樱桃	;	挫伤	他们	在	这	砂浆	,

取一磅莫雷洛樱桃或肯特樱桃；在研钵中捣碎，

[streɪn] [ðem; ðəm] [θruː] [ə; eɪ][heə(r)] [sɪv] ,

strain	**them**	**through**	**a**	**hair**	**sieve**	**,**
拉紧	他们	通过	一个	头发	筛	,

用毛发筛过滤它们，

[ænd; ənd][mɪks][ðə; ði][dʒuːs] [wɪð] [ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] ,

and	**mix**	**the**	**juice**	**with**	**a**	**quarter**	**of**	**a**	**pint**	**of**	**water**	**,**
和	混合	这	汁	和	一个	四分之一	的	一个	品脱	的	水	,

将果汁与四分之一品脱水混合。

[ænd; ənd][ðə; ði] [seɪm] ['kwɒntəti][ɒv; əv]['klærəfaɪd]['ʃʊgə(r)] , [pɑːs][ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [lɔːn] [sɪv] ,

and	**the**	**same**	**quantity**	**of**	**clarified**	**sugar**	**,**	**pass**	**it**	**through**	**a**	**lawn**	**sieve**	**,**
和	这	相同的	数量	的	澄清	糖	,	经过	它	通过	一个	草地	筛	,

[ænd; ənd]['kʌlə(r)] [ˌaɪ 'tiː] .

and	**colour**	**it**	**.**
和	颜色	它	.

加入等量的澄清糖，用筛子过筛，然后染色。

[ɔːl]['wɔːtə(r)]['aɪsɪz] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] [ɒv; əv][ðə; ði] [freʃ] [fruːt] [ɪn][ə; eɪ]['sɪmələ(r)]['mænə(r)] ;

All	**water**	**ices**	**may**	**be**	**made**	**of**	**the**	**fresh**	**fruit**	**in**	**a**	**similar**	**manner**	**;**
全部	水	冰	可能	是	制成	的	这	新鲜的	水果	在	一个	相似的	方式	;

所有冰沙都可以用新鲜水果以类似的方式制作;

[bʌt; bət] [ɪf] [juː; jʊ] [meɪk] [ə; eɪ]['wɔːtə(r)][aɪs][ɒv; əv][dʒæm] , [juː; jʊ] must89

but	**if**	**you**	**make**	**a**	**water**	**ice**	**of**	**jam**	**,**	**you**	**must89**
但	如果	你	制作	一个	水	冰	的	果酱	,	你	must89

但如果你用果酱做冰沙，你必须89

[ə'laʊ] ['dʌb(ə)l][ðə; ði]['kwɒntəti][ɒv; əv][fruːt] , [tuː; tə] [wɒt] [juː; jʊ] [ə'laʊ] [ɪn] ['meɪkɪŋ] [kriːm] ['aɪsɪz] .

allow	**double**	**the**	**quantity**	**of**	**fruit**	**,**	**to**	**what**	**you**	**allow**	**in**	**making**	**cream**	**ices**	**.**
允许	双倍的	这	数量	的	水果	,	到	什么	你	允许	在	制作	奶油	冰	.

水果用量应为制作奶油冰淇淋时用量的两倍。

[pʌntʃ] [aɪs] .

Punch	**Ice**	**.**
冲床	冰	.

冰镇潘趣酒。

[meɪk] [ə; eɪ] [gʊd] ['lemən] [aɪs] , [ænd; ənd] [mɪks] [wɪð] [ˌaɪ 'tiː] [ə; eɪ] [gɪl] [ɒv; əv] ['brændi] ,

Make	**a**	**good**	**lemon**	**ice**	**,**	**and**	**mix**	**with**	**it**	**a**	**gill**	**of**	**brandy**	**,**
制作	一个	好的	柠檬	冰	,	和	混合	和	它	一个	鳃	的	白兰地	,

做一份美味的柠檬冰，并加入一小杯白兰地。

[ænd; ənd] [hɑːf] [ə; eɪ] [gɪl] [ɒv; əv] [rʌm] , [ɔː(r)] ['ærək; ə'ræk] .

and	**half**	**a**	**gill**	**of**	**rum**	**,**	**or**	**arrack**	**.**
和	一半	一个	鳃	的	朗姆酒	,	或者	亚力酒	.

以及半吉尔朗姆酒或亚力酒。

[ðɪs] [aɪs] [ɪz] ['əʊnli] [fɪt] [fɔː(r); fə(r)] ['glɑːsɪz] .

This	**ice**	**is**	**only**	**fit**	**for**	**glasses**	**.**
这	冰	是	仅有的	合身	为了	眼镜	.

这种冰块只适合放在杯子里。

[peə(r)] [aɪs] .

Pear	**Ice**	**.**
梨	冰	.

梨冰。

[teɪk] [fɔː(r)] [gʊd] ['meləʊ] [peəz] : [rɑːsp] [ðem; ðəm] , [ðen] [mɪks] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ðə; ði] [dʒuːs] [ɒv; əv] [fɔː(r)]

Take	**four**	**good**	**mellow**	**pears**	**:**	**rasp**	**them**	**,**	**then**	**mix**	**it**	**with**	**the**	**juice**	**of**	**four**
拿	四	好的	醇厚	梨	:	锉刀	他们	,	然后	混合	它	和	这	汁	的	四

['lemənz] ,

lemons	**,**
柠檬	,

取四个口感醇厚的梨：将它们刨成梨泥，然后与四个柠檬的汁混合。

[hɑːf] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] ['klærəfaɪd] ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['kwɔːtə(r)] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] ;

half	**a**	**pint**	**of**	**clarified**	**sugar**	**,**	**and**	**a**	**quarter**	**of**	**a**	**pint**	**of**	**water**	**;**
一半	一个	品脱	的	澄清	糖	,	和	一个	四分之一	的	一个	品脱	的	水	;

半品脱澄清糖，四分之一品脱水；

[streɪn] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] [fɔː(r); fə(r)] [juːz] . -

strain	**it**	**through**	**a**	**sieve**	**for**	**use**	**.**	**90**
拉紧	它	通过	一个	筛	为了	使用	.	-

使用前用筛子过滤一下。90

[pɑːt] [eɪtθ] .

PART	**VIII**	**.**
部分	八	.

第八部分

['kɔːdjəlz] , [ænd; ənd] [meɪd] [waɪnz] .

CORDIALS	**,**	**AND**	**MADE**	**WINES**	**.**
甜酒	,	和	制成	葡萄酒	.

甜酒和自酿葡萄酒。

[tuː; tə] [meɪk] ['reɪzn] ['ɔːldə(r)] [waɪn] .

To	**make**	**Raisin**	**Alder**	**Wine**	**.**
到	制作	葡萄干	桤木	葡萄酒	.

制作葡萄干桤木酒。

[teɪk] [fɔː(r)] ['gælənz] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] : [tuː; tə] ['evri] ['gælən] , [ˌeɪ diː 'diː] [faɪv] [paʊndz] [ɒv; əv]

Take	**four**	**gallons**	**of**	**boiling**	**water**	**:**	**to**	**every**	**gallon**	**,**	**add**	**five**	**pounds**	**of**
拿	四	加仑	的	沸腾	水	:	到	每一个	加仑	,	添加	五	磅	的

['mæləgə] ['reɪzɪnz] [kʌt] [smɔːl] ;

Malaga	**raisins**	**cut**	**small**	**;**
马拉加	葡萄干	切	小的	;

取四加仑沸水：每加仑水中加入五磅切成小块的马拉加葡萄干；

[pɔː(r)][ðə; ði]['wɔːtə(r)] ['bɔɪlɪŋ] [hɒt][ə'pɒn][ðem; ðəm] , [ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː][stænd][naɪn] [deɪz] ,

pour	the	water	boiling	hot	upon	them	,	and	let	it	stand	nine	days	,
倒	这	水	沸腾	热的	之上	他们	,	和	让	它	站立	九	天	,

将沸水浇在上面，静置九天。

['stɜːrɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [twaɪs] [ə; eɪ] [deɪ] : [bɔɪl] [jɔː(r); jə(r)]['ɔːldə(r)] - ['beriz] , [æz; əz][juː; jʊ][duː; də] ['kʌrənts]

stirring	it	twice	a	day	:	boil	your	alder	-	berries	,	as	you	do	currants
搅拌	它	两次	一个	天	:	熬	你的	桤木	-	浆果	,	作为	你	做	醋栗

[fɔː(r); fə(r)]['dʒeli] ,

for	jelly	,
为了	果冻	,

每天搅拌两次：像煮醋栗做果酱一样煮桤木浆果。

[ænd; ənd] [streɪn] [ˌaɪ 'tiː] ; [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] ['evri] ['gælən][ɒv; əv]['lɪkə(r)] , [wʌn][paɪnt][ɒv; əv]

and	strain	it	;	then	add	to	every	gallon	of	liquor	,	one	pint	of
和	拉紧	它	;	然后	添加	到	每一个	加仑	的	酒	,	一	品脱	的

-	[dʒuːs] ,
alderberry	juice ,
-	汁 ,

过滤后，每加仑酒中加入一品脱桤木汁。

[ænd; ənd][stɜː(r)][ˌaɪ 'tiː][ɔːl] [tə'geðə(r)] [wɪð] [hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [jiːst] ; [let][ˌaɪ 'tiː] [wɜːk] [wel] ,

and	stir	it	all	together	with	half	a	pint	of	yeast	;	let	it	work	well	,
和	搅拌	它	全部	一起	和	一半	一个	品脱	的	酵母	;	让	它	工作	出色地	,

将所有材料与半品脱酵母搅拌均匀；让其充分发酵。

[ænd; ənd] [rɪ'meɪn] [ɪn][ðə; ði][kɑːsk][fɔː(r); fə(r)] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [mʌnθs] ; [ðen] ['bɒt(ə)l][ˌaɪ 'tiː] [ɒf] . -

and	remain	in	the	cask	for	two	or	three	months	;	then	bottle	it	off	.	91
和	保持	在	这	酒桶	为了	二	或者	三	几个月	;	然后	瓶子	它	离开	.	-

然后在橡木桶中陈酿两到三个月；之后装瓶。91

['ɒrɪndʒ] [waɪn] .

Orange	Wine	.
橙子	葡萄酒	.

橙酒。

[teɪk] [sɪks] ['gælənz] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [twelv] [paʊndz] [ɒv; əv] ['lɪzbən] ['ʃʊgə(r)] ,

Take	six	gallons	of	water	,	and	twelve	pounds	of	Lisbon	sugar	,
拿	六	加仑	的	水	,	和	十二	磅	的	里斯本	糖	,

取六加仑水和十二磅里斯本糖，

[ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv][sɪks] [egz] [wel] ['biːt(ə)n] ; [let][ɔːl] [bɔɪl] [tə'geðə(r)] ,

the	whites	of	six	eggs	well	beaten	;	let	all	boil	together	,
这	白人	的	六	鸡蛋	出色地	被打败	;	让	全部	熬	一起	,

将六个鸡蛋的蛋白打散，一起煮沸。

[ðen] [pʊt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ] [lɑːdʒ] [prɪ'zɜːrv] [pæn] , [wɪð] [ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv][hɑːf][ə; eɪ] ['hʌndrəd] [ɒv; əv]

then	put	it	into	a	large	preserving	pan	,	with	the	juice	of	half	a	hundred	of
然后	放	它	进入	一个	大的	保存	平底锅	,	和	这	汁	的	一半	一个	百	的

['ɒrɪndʒɪz] ,

oranges	,
橙子	,

然后把它放入一个大的果酱盘中，加入五十个橙子的汁。

[twelv] ['lemənz] , [ænd; ənd][ðə; ði][raɪnd][ɒv; əv] [twelv] ['ɒrɪndʒɪz] : [gɪv] [ɔːl][ə; eɪ][bɔɪl] [tə'geðə(r)] ,

twelve	lemons	,	and	the	rinds	of	twelve	oranges	:	give	all	a	boil	together	,
十二	柠檬	,	和	这	果皮	的	十二	橙子	:	给	全部	一个	熬	一起	,

十二个柠檬，和十二个橙子的皮：把它们一起煮沸。

[ðen] [pʊt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ] ['bærəl] [wɪð] [ten] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['renɪʃ] [waɪn] ,

then	put	it	into	a	barrel	with	ten	quarts	of	Rhenish	wine	,
然后	放	它	进入	一个	桶	和	十	夸脱	的	莱茵河	葡萄酒	,

然后把它放进装有十夸脱莱茵葡萄酒的木桶里。

[ænd; ənd][ə; eɪ][paɪnt][ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf][ɒv; əv] [gʊd] [jiːst] ; [let][ˌaɪ 'tiː] [wɜːk] [wel] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ]

and	a	pint	and	a	half	of	good	yeast	;	let	it	work	well	for	a
和	一个	品脱	和	一个	一半	的	好的	酵母	;	让	它	工作	出色地	为了	一个

[wiːk] ,

week	,
星期	,

加入一品脱半优质酵母；让它充分发酵一周。

[ðen] [stɒp] [ˌaɪ 'tiː] [ʌp] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [mʌnθ] , [ænd; ənd]['bɒt(ə)l][ˌaɪ 'tiː][ʌp] .

then	stop	it	up	for	a	month	,	and	bottle	it	up	.
然后	停止	它	向上	为了	一个	月	,	和	瓶子	它	向上	.

然后封存一个月，再装瓶。

['dæməsiːn] [waɪn] .

Damascene	Wine	.
大马士革	葡萄酒	.

大马士革葡萄酒。

[tuː; tə] ['evri] ['gælən] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] ; [pʊt] [tuː] [paʊndz] [ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf][ɒv; əv]['fʊgə(r)] ,

To	every	gallon	of	water	;	put	two	pounds	and	a	half	of	sugar	,
到	每一个	加仑	的	水	;	放	二	磅	和	一个	一半	的	糖	,

每加仑水中加入两磅半糖，

[wɪtʃ] [juː; jʊ][mʌst; məst][bɔɪl][ænd; ənd][skɪm] [wel] : [tuː; tə] ['evri] ['gælən][ɒv; əv] [ðɪs] ,

which	you	must	boil	and	skim	well	:	to	every	gallon	of	this	,
哪个	你	必须	熬	和	撇去	出色地	:	到	每一个	加仑	的	这	,

你必须将水煮沸并撇去浮沫：每加仑这种水，

[pʊt] [faɪv] [paɪnts][ɒv; əv] ['dæməsiːn] [stəʊnd] ; [let][ˌaɪ 'tiː][bɔɪl] , [ðen] [pʊt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ][kɑːsk] :

put	five	pints	of	damascenes	stoned	;	let	it	boil	,	then	put	it	into	a	cask	:
放	五	品脱	的	大马士革	吸食大麻	;	让	它	熬	,	然后	放	它	进入	一个	酒桶	:

将五品脱大马士革红葡萄酒去石子捣碎；煮沸后，倒入酒桶中：

[wɜːk] [ˌaɪ 'tiː] [θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)] [deɪz] , [ðen] [stɒp][ˌaɪ 'tiː][ʌp][fɔː(r); fə(r)][juːz] . -

work	it	three	or	four	days	,	then	stop	it	up	for	use	.	92
工作	它	三	或者	四	天	,	然后	停止	它	向上	为了	使用	.	-

搅拌三四天，然后封起来备用。92

['gʊzbəri] [waɪn] .

Gooseberry	Wine	.
醋栗	葡萄酒	.

醋栗酒。

[tuː; tə] ['evri] [θriː] [paʊndz] [ɒv; əv] [raɪp] ['gʊsˌberi] , [pʊt] [ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [sprɪŋ] ['wɔːtə(r)] ,

To	every	three	pounds	of	ripe	gooseberries	,	put	a	pint	of	spring	water	,
到	每一个	三	磅	的	成熟	醋栗	,	放	一个	品脱	的	春天	水	,

每三磅成熟的醋栗，加入一品脱泉水。

[bruːz] [jɔː(r); jə(r)] [fruːt] ; [pʊt] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ] [tʌb] , [ænd; ənd][pɔː(r)][ðə; ðɪ]['wɔːtə(r)][ɒn][ðem; ðəm] ;

bruise	your	fruit	;	put	it	into	a	tub	,	and	pour	the	water	on	them	;
挫伤	你的	水果	;	放	它	进入	一个	浴缸	,	和	倒	这	水	在	他们	;

将水果弄碎，放入桶中，然后浇水；

[let][ðem; ðəm][stænd][ə; eɪ] [həʊl] [deɪ] , [ðen] [tuː; tə] ['evri] [θriː] [paʊndz] [ɒv; əv] [fruːt] ,

let	them	stand	a	whole	day	,	then	to	every	three	pounds	of	fruit	,
让	他们	站立	一个	所有的	天	,	然后	到	每一个	三	磅	的	水果	,

让它们静置一整天，然后每三磅水果，

[pʊt] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [mɔɪst] ['ʃʊgə(r)] : [stɜː(r)][ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [ðə; ðɪ]['ʃʊgə(r)][ɪz] [dɪ'zɒlvd] ,

put	a	pound	of	moist	sugar	:	stir	it	till	the	sugar	is	dissolved	,
放	一个	磅	的	潮湿	糖	:	搅拌	它	直到	这	糖	是	溶解	,

放入一磅湿糖：搅拌至糖溶解，

[ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː][stænd] ['twenti] - [fɔː(r)] ['aʊəz] [mɔː(r)] ; [ðen] [skɪm][ðə; ði] [hed] [klɪə(r)] [ɒf] ,

and	let	it	stand	twenty	-	four	hours	more	;	then	skim	the	head	clear	off	,
和	让	它	站立	二十	-	四	小时	更多的	;	然后	撇去	这	头	清除	离开	,

再静置24小时；然后撇去浮沫。

[ænd; ənd][pʊt][ðə; ði]['lɪkə(r)]['ɪntuː][ə; eɪ][kɑːsk] ;

and	put	the	liquor	into	a	cask	;
和	放	这	酒	进入	一个	酒桶	;

将酒倒入桶中；

[let][ˌaɪ 'tiː] [wɜːk] [θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)] [deɪz] [bɪ'fɔː(r)][juː; jʊ][stɒp][ˌaɪ 'tiː][ʌp] :

let	it	work	three	or	four	days	before	you	stop	it	up	:
让	它	工作	三	或者	四	天	前	你	停止	它	向上	:

让它运行三四天后再堵住：

[let][ˌaɪ 'tiː] [rɪ'meɪn] [fɔː(r)] [mʌnθs] [bɪ'fɔː(r)][juː; jʊ]['bɒt(ə)l][ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][nɒt] [faɪn] ,

let	it	remain	four	months	before	you	bottle	it	,	and	if	it	is	not	fine	,
让	它	保持	四	几个月	前	你	瓶子	它	,	和	如果	它	是	不是	美好的	,

装瓶前先放置四个月，如果情况不理想，

[let][ˌaɪ 'tiː][stænd][ɪn] ['bɔtlz] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] , [ænd; ənd] [ðen] [ræk] [ˌaɪ 'tiː] [ɒf] ['ɪntuː]['ʌðə(r)] ['bɔtlz] .

let	it	stand	in	bottles	till	it	is	,	and	then	rack	it	off	into	other	bottles	.
让	它	站立	在	瓶子	直到	它	是	,	和	然后	架子	它	离开	进入	其他	瓶子	.

让它在瓶中静置直到变质，然后转移到其他瓶子中。

['kaʊslɪp] [waɪn] .

Cowslip	Wine	.
报春花	葡萄酒	.

报春花酒。

[tuː; tə][sɪks]['gælənz][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] , [ə'laʊ] ['θɜːti] [paʊndz] [ɒv; əv]['mæləgə]['reɪzɪnz] ; [bɔɪl][ðə; ði]['wɔːtə(r)]

To	six	gallons	of	water	,	allow	thirty	pounds	of	Malaga	raisins	;	boil	the	water
到	六	加仑	的	水	,	允许	三十	磅	的	马拉加	葡萄干	;	熬	这	水

,

,

,

六加仑水中加入三十磅马拉加葡萄干；将水煮沸，

[ænd; ənd] ['meʒə(r)] [ˌaɪ 'tiː][aʊt][ɒv; əv][jɔː(r); jə(r)]['kɒpə(r)][ɒn][jɔː(r); jə(r)]['reɪzɪnz] : [kʌt] [smɔːl] [ænd; ənd][pʊt]

and	measure	it	out	of	your	copper	on	your	raisins	:	cut	small	and	put
和	措施	它	出去	的	你的	铜	在	你的	葡萄干	:	切	小的	和	放

['ɪntuː][ə; eɪ][tʌb] ;

into	a	tub	;
进入	一个	浴缸	;

用铜量杯量取葡萄干：切成小块，放入桶中；

[let][ðem; ðəm] [wɜːk] [tə'geðə(r)] twelve93

let	them	work	together	twelve93
让	他们	工作	一起	twelve93

让他们一起工作 1293

['aʊəz] , [æt; ət][ðə; ði][end][ɒv; əv] [ðæt] [taɪm] [streɪn] [ɒf] , [ænd; ənd] [pres] [ðə; ði]['reɪzɪnz][hɑːd] ,

hours	,	at	the	end	of	that	time	strain	off	,	and	press	the	raisins	hard	,
小时	,	在	这	结尾	的	那	时间	拉紧	离开	,	和	按	这	葡萄干	难的	,

几个小时后，沥干水分，用力挤压葡萄干。

[tuː; tə]['ekstrækt; ɪk'strækt][ðə; ði] ['es(ə)ns] ; [ðen] [teɪk] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [gʊd] [jiːst] , [ænd; ənd][mɪks][ˌaɪ 'tiː]

to	extract	the	essence	;	then	take	a	little	good	yeast	,	and	mix	it
到	提炼	这	本质	;	然后	拿	一个	小的	好的	酵母	,	和	混合	它

[wɪð] [sʌm; səm]['lemən] ['sɪrəp] ,

with	some	lemon	syrup	,
和	一些	柠檬	糖浆	,

提取精华；然后取少量优质酵母，与一些柠檬糖浆混合，

[pʊt] [ɪn] [tuː] [peks] [ɒv; əv] ['kaʊslɪp] , [ænd; ənd] [let] [jɔː(r); jə(r)] [ɪn'griːdiənts] [wɜːk] [tə'geðə(r)] [fɔː(r); fə(r)]

put	**in**	**two**	**pecks**	**of**	**cowslips**	**,**	**and**	**let**	**your**	**ingredients**	**work**	**together**	**for**
放	在	二	啄食	的	报春花	,	和	让	你的	原料	工作	一起	为了

[θriː] [deɪz] ,

three	**days**	**,**
三	天	,

放入两小撮报春花，让这些材料一起发酵三天。

['stɜːrɪŋ] [ðem; ðəm] [twaɪs] [ə; eɪ] [deɪ] ; [ðen] [stɒp] [ˌaɪ 'tiː] [ʌp] , [ænd; ənd] ['bɒt(ə)l] [ɒf] [ɪn] [θriː] [mʌnθs] .

stirring	**them**	**twice**	**a**	**day**	**;**	**then**	**stop**	**it**	**up**	**,**	**and**	**bottle**	**off**	**in**	**three**	**months**	**.**
搅拌	他们	两次	一个	天	;	然后	停止	它	向上	,	和	瓶子	离开	在	三	几个月	.

每天搅拌两次；然后封口，三个月后装瓶。

[bɜːtʃ] [waɪn] .

Birch	**Wine**	**.**
桦木	葡萄酒	.

桦树酒。

[ə'laʊ] [tuː; tə] ['evri] ['gælən] [ɒv; əv] [bɜːtʃ] ['wɔːtə(r)] , [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] ; [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [hɑːf] [æn; ən]

Allow	**to**	**every**	**gallon**	**of**	**birch**	**water**	**,**	**two**	**pounds**	**of**	**sugar**	**;**	**boil**	**it**	**half**	**an**
允许	到	每一个	加仑	的	桦木	水	,	二	磅	的	糖	;	熬	它	一半	一个

['aʊə(r)] ,

hour	**,**
小时	,

每加仑桦树汁加入两磅糖；煮沸半小时。

[skɪm] [ˌaɪ 'tiː] [wel] , [let] [ˌaɪ 'tiː] [stænd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ; [ðen] [pɔː(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ɒf] [ðə; ði] [graʊndz] ,

skim	**it**	**well**	**,**	**let**	**it**	**stand**	**a**	**little**	**;**	**then**	**pour**	**it**	**off**	**the**	**grounds**	**,**
撇去	它	出色地	,	让	它	站立	一个	小的	;	然后	倒	它	离开	这	理由	,

撇去浮沫，静置片刻；然后倒掉渣。

[wɜːk] [ˌaɪ 'tiː] [wel] [wɪð] [jiːst] , [bɪ'fɔː(r)] [juː; jʊ] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [jɔː(r); jə(r)] [kɑːsk] ,

work	**it**	**well**	**with**	**yeast**	**,**	**before**	**you**	**put**	**it**	**into**	**your**	**cask**	**,**
工作	它	出色地	和	酵母	,	前	你	放	它	进入	你的	酒桶	,

在将其放入酒桶之前，先用酵母充分搅拌。

[ænd; ənd] [smәʊk] [ðə; ði] [kɑːsk] [wɪð] ['brɪmstәʊn] .

and	**smoke**	**the**	**cask**	**with**	**brimstone**	**.**
和	抽烟	这	酒桶	和	硫磺	.

然后用硫磺熏烤酒桶。

[ai] [wʊd] [ˌrekə'mend] [ə; eɪ] [smɔːl] [bæg] [ɒv; əv] [slɪt] ['reɪzɪnz] , [tuː; tə] [biː; bi] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [kɑːsk] ,

I	**would**	**recommend**	**a**	**small**	**bag**	**of**	**slit**	**raisins**	**,**	**to**	**be**	**put**	**in**	**the**	**cask**	**,**
我	会	推荐	一个	小的	包	的	缝隙	葡萄干	,	到	是	放	在	这	酒桶	,

我建议在木桶里放一小袋切开的葡萄干。

[ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] [stænd] [θriː] [ɔː(r)] [fɔː(r)] [mʌnθs] [bɪ'fɔː(r)] [juː; jʊ] ['bɒt(ə)l] [ˌaɪ 'tiː] [ɒf] . -

and	**let**	**it**	**stand**	**three**	**or**	**four**	**months**	**before**	**you**	**bottle**	**it**	**off**	**.**	**94**
和	让	它	站立	三	或者	四	几个月	前	你	瓶子	它	离开	.	-

装瓶前，让它静置三到四个月。94

['ræzˌbɛri] [waɪn] .

Rasberry	**Wine**	**.**
覆盆子	葡萄酒	.

覆盆子酒。

[pʊt] [θriː] [paʊndz] [ɒv; əv] ['reɪzɪnz] [ɒv; əv] [ðə; ði] [sʌn] [stəʊnd] , ['ɪntuː] [tuː] ['gælənz] [ɒv; əv] [hɒt] ['wɔːtə(r)] ,

Put	**three**	**pounds**	**of**	**raisins**	**of**	**the**	**sun**	**stoned**	**,**	**into**	**two**	**gallons**	**of**	**hot**	**water**	**,**
放	三	磅	的	葡萄干	的	这	太阳	吸食大麻	,	进入	二	加仑	的	热的	水	,

将三磅晒干的葡萄干放入两加仑热水中，

[ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə] [ðiːz] , [sɪks] [kwɔːts] [ɒv; əv] [ræsbɛriːz] , [ænd; ənd] [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv][ləʊf]['ʃʊgə(r)] :

add	to	these	,	six	quarts	of	rasberries	,	and	two	pounds	of	loaf	sugar	:
添加	到	这些	,	六	夸脱	的	覆盆子	,	和	二	磅	的	面包	糖	:

此外，还要加入六夸脱覆盆子和两磅方糖：

[let][ɔːl][stænd] [θriː] [deɪz] , [ðen] [streɪn] , [pʊt][ɪn][ə; eɪ] [paʊnd] [mɔː(r)]['ʃʊgə(r)] ;

let	all	stand	three	days	,	then	strain	,	put	in	a	pound	more	sugar	;
让	全部	站立	三	天	,	然后	拉紧	,	放	在	一个	磅	更多的	糖	;

静置三天，然后过滤，再加入一磅糖；

[mɪks][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [jiːst] , [let][ˌaɪ 'tiː] [wɜːk] [wel] ,

mix	in	a	little	yeast	,	let	it	work	well	,
混合	在	一个	小的	酵母	,	让	它	工作	出色地	,

加入少量酵母，让它充分发酵。

[ðen] ['bɒt(ə)l][ˌaɪ 'tiː] [ɒf] [wɪð] [ə; eɪ] [lʌmp] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ɪn] [iːtʃ] ['bɒt(ə)l] .

then	bottle	it	off	with	a	lump	of	sugar	in	each	bottle	.
然后	瓶子	它	离开	和	一个	块	的	糖	在	每个	瓶子	.

然后在每个瓶子里放一块方糖，装瓶出售。

['blækbəri] [waɪn] .

Blackberry	Wine	.
黑莓	葡萄酒	.

黑莓酒。

[pʊt] [faɪv] ['gælənz] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [tuː; tə][hɑːf][ə; eɪ] ['bʊʃl] [ɒv; əv] ['blækbəriz] ; [let][ðem; ðəm]

Put	five	gallons	of	boiling	water	,	to	half	a	bushel	of	blackberries	;	let	them
放	五	加仑	的	沸腾	水	,	到	一半	一个	蒲式耳	的	黑莓	;	让	他们

[stænd] ['fɔːti] - [eɪt] ['aʊəz] ,

stand	forty	-	eight	hours	,
站立	四十	-	八	小时	,

将五加仑沸水倒入半蒲式耳黑莓中；浸泡四十八小时。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][hɑːf][ə; eɪ] [pek] [ɒv; əv] [sləʊ] , [ænd; ənd][ten] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ;

then	add	half	a	peck	of	sloes	,	and	ten	pounds	of	sugar	;
然后	添加	一半	一个	啄	的	黑刺李	,	和	十	磅	的	糖	;

然后加入半斗黑刺李和十磅糖；

[bɔɪl] [ɔːl][ðə; ðɪ] [ɪn'griːdiənts] [tə'geðə(r)] [fɔː(r); fə(r)][æn; ən]['aʊə(r)] , [wɜːk] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [jiːst] ,

boil	all	the	ingredients	together	for	an	hour	,	work	it	with	yeast	,
熬	全部	这	原料	一起	为了	一个	小时	,	工作	它	和	酵母	,

将所有材料一起煮沸一小时，然后加入酵母。

[ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː][stænd] [θriː] [mʌnθs] [ɪn][ðə; ðɪ][kɑːsk][bɪ'fɔː(r)][juː; jʊ]['bɒt(ə)l][ˌaɪ 'tiː] .

and	let	it	stand	three	months	in	the	cask	before	you	bottle	it	.
和	让	它	站立	三	几个月	在	这	酒桶	前	你	瓶子	它	.

装瓶前，先在橡木桶中陈酿三个月。

['tʃeri] [waɪn] .

Cherry	Wine	.
樱桃	葡萄酒	.

樱桃酒。

[teɪk] ['fɪfti] [paʊndz] [ɒv; əv] [blæk] ['tʃeriz] , [pɪkt] [frɒm; frəm][ðə; ðɪ] [stɔːks] , [bruːz] [ðem; ðəm] [wel] ,

Take	fifty	pounds	of	black	cherries	,	picked	from	the	stalks	,	bruise	them	well	,
拿	五十	磅	的	黑色的	樱桃	,	挑选	从	这	茎	,	挫伤	他们	出色地	,

-

95

-

取五十磅黑樱桃，从枝头摘下，充分揉搓，95

[ðen] [teɪk] [hɑːf][ə; eɪ] ['bʊʃl] [ɒv; əv] ['kʌrənts] , [ænd; ənd][fɔː(r)] [kwɔːts] [ɒv; əv] [ræsbɛriːz] , [ænd; ənd]

then	take	half	a	bushel	of	currants	,	and	four	quarts	of	rasberries	,	and
然后	拿	一半	一个	蒲式耳	的	醋栗	,	和	四	夸脱	的	覆盆子	,	和

[skwiːz] [ðem; ðəm] ;

squeeze	them	;
挤	他们	;

然后取半蒲式耳醋栗和四夸脱覆盆子，榨汁；

[tuː; tə] [ðɪs] ['kwɒntəti] [ɒv; əv][dʒuːs] , [ə'laʊ] ['fɔːti] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] : [dɪ'zɒlv] [ˌaɪ 'tiː][ɪn]['wɔːtə(r)] ,

to	this	quantity	of	juice	,	allow	forty	pounds	of	sugar	:	dissolve	it	in	water	,
到	这	数量	的	汁	,	允许	四十	磅	的	糖	:	溶解	它	在	水	,

取此量果汁，加入四十磅糖：将糖溶于水中，

[ænd; ənd][pʊt] [ɔːl] [tə'geðə(r)]['ɪntuː][ə; eɪ][kɑːsk] [wɪð] [eɪt] ['gælənz] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] ,

and	put	all	together	into	a	cask	with	eight	gallons	of	water	,
和	放	全部	一起	进入	一个	酒桶	和	八	加仑	的	水	,

把所有东西都放进一个装有八加仑水的桶里，

[ænd; ənd][ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [gʊd] [jiːst] , [let][ˌaɪ 'tiː] [wɜːk] [wel] ;

and	a	quart	of	good	yeast	,	let	it	work	well	;
和	一个	夸脱	的	好的	酵母	,	让	它	工作	出色地	;

再加一夸脱优质酵母，让它充分发酵；

[juː; jʊ] [meɪ] ['bɒt(ə)l][ˌaɪ 'tiː][æt; ət] [θriː] [mʌnθs] [end] .

you	may	bottle	it	at	three	months	end	.
你	可能	瓶子	它	在	三	几个月	结尾	.

三个月后就可以装瓶了。

['kʌrənt] [waɪn] .

Currant	Wine	.
黑醋栗	葡萄酒	.

黑醋栗酒。

[tuː; tə] [θriː] [paʊndz] [ɒv; əv] ['kʌrənts] [pɪkt] [frɒm; frəm][ðə; ðɪ] [stɔːks] , [ə'laʊ] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv]

To	three	pounds	of	currants	picked	from	the	stalks	,	allow	a	pound	of
到	三	磅	的	醋栗	挑选	从	这	茎	,	允许	一个	磅	的

['ʃʊgə(r)] ,

sugar	,
糖	,

三磅从茎上摘下的醋栗，配上一磅糖。

[ænd; ənd][ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] : [bɔɪl] ,

and	a	quart	of	water	:	boil	,
和	一个	夸脱	的	水	:	熬	,

加入一夸脱水：煮沸，

[ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ][kɑːsk] [wɪð] [ə; eɪ] [gʊd] [ə'laʊəns] [ɒv; əv] ['brɪtɪʃ] ['spɪrɪt] ;

and	put	them	into	a	cask	with	a	good	allowance	of	British	spirits	;
和	放	他们	进入	一个	酒桶	和	一个	好的	津贴	的	英国	烈酒	;

并将它们放入装有足量英国烈酒的木桶中；

[let][ˌaɪ 'tiː] [wɜːk] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] [wiːks] [bɪ'fɔː(r)][juː; jʊ][stɒp][ˌaɪ 'tiː][ʌp] ,

let	it	work	for	two	weeks	before	you	stop	it	up	,
让	它	工作	为了	二	周	前	你	停止	它	向上	,

让它运行两周后再堵住它。

[ðen] [let][ˌaɪ 'tiː] [rɪ'meɪn] [θriː] [mʌnθs] [bɪ'fɔː(r)][juː; jʊ]['bɒt(ə)l][ˌaɪ 'tiː] [ɒf] .

then	let	it	remain	three	months	before	you	bottle	it	off	.
然后	让	它	保持	三	几个月	前	你	瓶子	它	离开	.

然后静置三个月后再装瓶。

[tuː; tə] [meɪk] ['reɪzn] [waɪn] .

To	make	Raisin	Wine	.
到	制作	葡萄干	葡萄酒	.

制作葡萄干酒。

[tuː; tə] ['evri] ['gælən] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] , [pʊt] [faɪv] [paʊndz] [ɒv; əv] ['mæləgə] , [ɔː(r)] ['belvɪˌdɪr] [slɪt] ['reɪzɪnz] ;

To	every	gallon	of	water	,	put	five	pounds	of	Malaga	,	or	Belvidere	slit	raisins	;
到	每一个	加仑	的	水	,	放	五	磅	的	马拉加	,	或者	贝尔维德	缝隙	葡萄干	;

每加仑水中加入五磅马拉加葡萄干或贝尔维德葡萄干;

[let] [ðem; ðəm] [səʊk] [ɪn] [ðə; ðiː] ['wɔːtə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] ['fɔːtnaɪt] , ['stɜːrɪŋ] [ðem; ðəm] ['evri] [deɪ] ,

let	them	soak	in	the	water	for	a	fortnight	,	stirring	them	every	day	,
让	他们	浸泡	在	这	水	为了	一个	两星期	,	搅拌	他们	每一个	天	,

让它们在水中浸泡两周，每天搅拌一次。

[ðen] [streɪn] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] , [ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] into96

then	strain	it	through	a	sieve	,	and	put	it	into96
然后	拉紧	它	通过	一个	筛	,	和	放	它	into96

然后将其过筛，放入96

[ə; eɪ] [kɑːsk] : [tuː; tə] ['evri] ['gælən] [ɒv; əv] ['lɪkə(r)] , [ə'laʊ] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] [frentʃ] ['brændi] ;

a	cask	:	to	every	gallon	of	liquor	,	allow	a	pint	of	French	brandy	;
一个	酒桶	:	到	每一个	加仑	的	酒	,	允许	一个	品脱	的	法语	白兰地	;

一桶：每加仑烈酒，加一品脱法国白兰地;

[wɜːk] [ˌaɪ 'tiː] [wel] , [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] [rɪ'meɪn] [stɒpt] [ʌp] [kləʊz] [fɔː(r); fə(r)] [fɔː(r)] [mʌnθs] , [bɪ'fɔː(r)] [juː; jʊ] ['bɒt(ə)l] [ˌaɪ 'tiː] .

work	it	well	,	and	let	it	remain	stopped	up	close	for	four	months	,	before	you	bottle	it	.
工作	它	出色地	,	和	让	它	保持	停止	向上	关闭	为了	四	几个月	,	前	你	瓶子	它	.

充分搅拌后，密封静置四个月，然后再装瓶。

[tuː; tə] [meɪk] [seɪdʒ] [waɪn] .

To	make	Sage	Wine	.
到	制作	圣人	葡萄酒	.

酿造鼠尾草酒。

[bɔɪl] ['twenti] - [sɪks] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] , [wɪð] ['twenti] - [faɪv] [paʊndz] [ɒv; əv] ['mæləgə] ['reɪzɪnz] [kʌt] [smɔːl] ;

Boil	twenty	-	six	quarts	of	water	,	with	twenty	-	five	pounds	of	Malaga	raisins	cut	small	;
熬	二十	-	六	夸脱	的	水	,	和	二十	-	五	磅	的	马拉加	葡萄干	切	小的	;

将 26 夸脱水和 25 磅切成小块的马拉加葡萄干煮沸;

[ðen] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [tʌb] [wɪð] [tuː] [peks] [ɒv; əv] [red] [seɪdʒ] ,

then	put	it	into	a	tub	with	two	pecks	of	red	sage	,
然后	放	它	进入	一个	浴缸	和	二	啄食	的	红色的	圣人	,

然后把它和两小撮红鼠尾草一起放进桶里。

[ænd; ənd] [hɑːf] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] [jiːst] ; [let] [ɔːl] [wɜːk] [wel] , [ðen] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [kɑːsk] ,

and	half	a	pint	of	yeast	;	let	all	work	well	,	then	put	it	into	a	cask	,
和	一半	一个	品脱	的	酵母	;	让	全部	工作	出色地	,	然后	放	它	进入	一个	酒桶	,

加入半品脱酵母；让所有材料充分混合，然后装入木桶中。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [rɪ'meɪn] [ə; eɪ] [wiːk] [bɪ'fɔː(r)] [juː; jʊ] [stɒp] [ˌaɪ 'tiː] [ʌp] ,

let	it	remain	a	week	before	you	stop	it	up	,
让	它	保持	一个	星期	前	你	停止	它	向上	,

让它静置一周后再堵住。

[ænd; ənd] [tuː] [mʌnθs] [bɪˈfɔː(r)] [juː; jʊ] [ˈbɒt(ə)l] [ˌaɪ ˈtiː] [ʌp] .

and	two	months	before	you	bottle	it	up	.
和	二	几个月	前	你	瓶子	它	向上	.

装瓶前两个月。

[tuː; tə] [meɪk] [klɪə(r)] [waɪn] .

To	make	Clear	Wine	.
到	制作	清除	葡萄酒	.

酿造清澈的葡萄酒。

[teɪk] [hɑːf] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [ˈhɑːtshɔːn] , [ænd; ənd] [dɪˈzɒlv] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪn] [ˈsaɪdə(r)] ; [ænd; ənd] [ɪf] [ˌaɪ ˈtiː]

Take	half	a	pound	of	hartshorn	,	and	dissolve	it	in	cyder	;	and	if	it
拿	一半	一个	磅	的	鹿角	,	和	溶解	它	在	苹果酒	;	和	如果	它

[biː; bi] [fɔː(r); fə(r)] [ˈsaɪdə(r)] ,

be	for	cyder	,
是	为了	苹果酒	,

取半磅鹿角，溶于苹果酒中；如果是用于苹果酒，

[ˈrenɪʃ] [waɪn] , [ɔː(r)] [ˈeni] [ˈʌðə(r)] [ˈlɪkə(r)] , [ðɪs] [ˈkwɒntəti] [ɪz] [ɪˈnʌf] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [ˈhɒgzhed] .

Rhenish	wine	,	or	any	other	liquor	,	this	quantity	is	enough	for	a	hogshead	.
莱茵河	葡萄酒	,	或者	任何	其他	酒	,	这	数量	是	足够的	为了	一个	猪头	.

莱茵葡萄酒或其他任何烈酒，这个量足够装满一桶。

[tuː; tə] [meɪk] [miːd] .

To	make	Mead	.
到	制作	米德	.

酿造蜂蜜酒。

[tuː; tə] [faɪv] [kwɔːts] [ɒv; əv] [ˈhʌni] , [əˈlaʊ] [ˈfɔːti] [kwɔːts] [ɒv; əv] [ˈwɔːtə(r)] , [ˌeɪˈtiːn] [ˈreɪsɪz] [ɒv; əv]

To	five	quarts	of	honey	,	allow	forty	quarts	of	water	,	eighteen	races	of
到	五	夸脱	的	蜂蜜	,	允许	四十	夸脱	的	水	,	十八	种族	的

[ˈdʒɪndʒə(r)] ,

ginger	,
姜	,

五夸脱蜂蜜，配四十夸脱水，十八块生姜，

[ænd; ənd] [wʌn] [ˈhændfʊl] [ɒv; əv] [ˈrəʊzməri] ; [bɔɪl] them97

and	one	handful	of	rosemary	;	boil	them97
和	一	少数	的	迷迭香	;	熬	them97

再加一把迷迭香；煮沸它们97

[təˈgeðə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [θriː] [ˈaʊəz] , [ænd; ənd] [skɪm] [ˌaɪ ˈtiː] [pəˈpetʃuəli] : [wen] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪz] [kəʊld] , [pʊt]

together	for	three	hours	,	and	skim	it	perpetually	:	when	it	is	cold	,	put
一起	为了	三	小时	,	和	撇去	它	永恒地	:	什么时候	它	是	寒冷的	,	放

[jɔː(r); jə(r)] [jiːst] [tuː; tə] [ˌaɪ ˈtiː] ,

your	yeast	to	it	,
你的	酵母	到	它	,

将它们混合在一起三个小时，并不断撇去浮沫；冷却后，加入酵母。

[ænd; ənd] [ˌaɪ ˈtiː] [wɪl] [biː; bi] [fɪt] [tuː; tə] [ˈbɒt(ə)l] [ɪn] [eɪt] [ɔː(r)] [ten] [deɪz] .

and	it	will	be	fit	to	bottle	in	eight	or	ten	days	.
和	它	将要	是	合身	到	瓶子	在	八	或者	十	天	.

再过八到十天就可以装瓶了。

[tuː; tə] [meɪk] [waɪt] [miːd] .

To	make	White	Mead	.
到	制作	白色的	米德	.

酿造白蜂蜜酒。

[teɪk] [θriː] ['gælənz] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd][wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['hʌni] , [ænd; ənd] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː][biː; bi]

Take	**three**	**gallons**	**of**	**water**	**,**	**and**	**one**	**quart**	**of**	**honey**	**,**	**and**	**if**	**it**	**be**
拿	三	加仑	的	水	,	和	一	夸脱	的	蜂蜜	,	和	如果	它	是

[nɒt] [strɒŋ] [ɪ'nʌf] ,

not	**strong**	**enough**	**,**
不是	强的	足够的	,

取三加仑水，一夸脱蜂蜜，如果浓度不够，

[ˌeɪ diː 'diː][mɔː(r)] ['hʌni] ; [bɔɪl][ˌaɪ 'tiː][fɔː(r); fə(r)][æn; ən]['aʊə(r)] , [ðen] [pʊt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ][tʌb] [wɪð]

add	**more**	**honey**	**;**	**boil**	**it**	**for**	**an**	**hour**	**,**	**then**	**put**	**it**	**into**	**a**	**tub**	**with**
添加	更多的	蜂蜜	;	熬	它	为了	一个	小时	,	然后	放	它	进入	一个	浴缸	和

['dʒɪndʒə(r)] ,

ginger	**,**
姜	,

加入更多蜂蜜；煮沸一小时，然后放入装有生姜的容器中。

[ænd; ənd][spaɪs] , [ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv] [eɪt] [egz] [tuː; tə][ˌaɪ 'tiː] , [wɜːk] [ˌaɪ 'tiː] [wel] [wɪð] [jiːst] ,

and	**spice**	**,**	**the**	**whites**	**of**	**eight**	**eggs**	**to**	**it**	**,**	**work**	**it**	**well**	**with**	**yeast**	**,**
和	香料	,	这	白人	的	八	鸡蛋	到	它	,	工作	它	出色地	和	酵母	,

加入香料、八个鸡蛋的蛋白，再用酵母充分搅拌。

[ænd; ənd] [wen] [juː; jʊ] [pə'siːv] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [dʌn] ['wɜːkɪŋ] , ['bɒt(ə)l][ˌaɪ 'tiː] [ɒf] [fɔː(r); fə(r)][juːz] .

and	**when**	**you**	**perceive**	**it**	**is**	**done**	**working**	**,**	**bottle**	**it**	**off**	**for**	**use**	**.**
和	什么时候	你	感知	它	是	完毕	在职的	,	瓶子	它	离开	为了	使用	.

当你觉得它已经发挥作用时，就把它装瓶保存起来以备使用。

[tuː; tə] [meɪk] [mɪlk] [pʌntʃ] .

To	**make**	**Milk**	**Punch**	**.**
到	制作	牛奶	冲床	.

制作牛奶潘趣酒。

[teɪk] [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv][mɪlk] , [ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [gʊd] ['brændi] , [ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv][sɪks] ['leməns] ,

Take	**two**	**quarts**	**of**	**milk**	**,**	**a**	**quart**	**of**	**good**	**brandy**	**,**	**the**	**juice**	**of**	**six**	**lemons**	**,**
拿	二	夸脱	的	牛奶	,	一个	夸脱	的	好的	白兰地	,	这	汁	的	六	柠檬	,

取两夸脱牛奶，一夸脱优质白兰地，六个柠檬的汁，

[ænd; ənd][hɑːf][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ; [mɪks][ðem; ðəm] [wel] , [ænd; ənd] [streɪn] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ]

and	**half**	**a**	**pound**	**of**	**sugar**	**;**	**mix**	**them**	**well**	**,**	**and**	**strain**	**it**	**through**	**a**
和	一半	一个	磅	的	糖	;	混合	他们	出色地	,	和	拉紧	它	通过	一个

['dʒeli][bæg] ,

jelly	**bag**	**,**
果冻	包	,

加入半磅糖；将它们充分混合，然后用果冻袋过滤。

[teɪk] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['lemən] [piːl] , [ænd; ənd] [pʊt]['ɪntuː][jɔː(r); jə(r)][bæg] ; [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [streɪnd] ['bɒt(ə)l]

take	**a**	**little**	**lemon**	**peel**	**,**	**and**	**put**	**into**	**your**	**bag**	**;**	**when**	**it**	**is**	**strained**	**bottle**
拿	一个	小的	柠檬	果皮	,	和	放	进入	你的	包	;	什么时候	它	是	紧张	瓶子

[ˌaɪ 'tiː][ʌp] ,

it	**up**	**,**
它	向上	,

取一小块柠檬皮放入袋中；过滤后装瓶。

[ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [kiːp] [ə; eɪ][kən'sɪdərəb(ə)l][taɪm] .

and	**it**	**will**	**keep**	**a**	**considerable**	**time**	**.**
和	它	将要	保持	一个	大量	时间	.

而且它会保存相当长一段时间。

[tuː; tə] [meɪk] ['sɪtrən]['wɔːtə(r)] .

To	**make**	**Citron**	**Water**	**.**
到	制作	香橼	水	.

制作香橼水。

[teɪk] [ə; eɪ] [paʊnd] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] [ɒv; əv] [ðə; ði] [best] ['sɪtrən] [bruːzd] , [naɪn] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]
Take **a** **pound** **and** **a** **half** **of** **the** **best** **citron** **bruised** **,** **nine** **ounces** **of**
拿 一个 磅 和 一个 一半 的 这 最好的 香橼 瘀伤 , 九 盎司 的
lemon98
lemon98
lemon98

取一磅半最好的香橼，捣碎，九盎司柠檬汁98

[piːl] , [ðə; ði] [seɪm] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] ['ɒrɪndʒ] [piːl] ; ['nʌtmeg] [bruːzd] , [ə; eɪ] ['kwɔːtə(r)] [ɒv; əv] [ə; eɪ]
peel **,** **the** **same** **quantity** **of** **orange** **peel** **;** **nutmegs** **bruised** **,** **a** **quarter** **of** **a**
果皮 , 这 相同的 数量 的 橙子 果皮 ; 肉豆蔻 瘀伤 , 一个 四分之一 的 一个
[paʊnd] ;
pound **;**
磅 ;

橙皮，等量的橙皮；肉豆蔻，压碎，四分之一磅；

[strɒŋ] [pruːf] ['spɪrɪt] , [θriː] ['gælənz] ; ['wɔːtə(r)] [tuː] ['gælənz] ; ['mæsəreɪt] , [dɪ'stɪl] [ænd; ənd] ['dʌlsɪˌfaɪ]
strong **proof** **spirits** **,** **three** **gallons** **;** **water** **two** **gallons** **;** **macerate** **,** **distil** **and** **dulcify**
强的 证明 烈酒 , 三 加仑 ; 水 二 加仑 ; 浸泡 , 蒸馏 和 甜化
[wɪð] ['dʌb(ə)l] [rɪ'faɪnd] ['ʃʊgə(r)] ,
with **double** **refined** **sugar** **,**
和 双倍的 精制 糖 ,

三加仑烈酒；两加仑水；浸泡、蒸馏，并用双倍精制糖进行甜化。

[tuː] [paʊndz] .
two **pounds** **.**
二 磅 .

两磅。

[ˌrætə'fɪə] ['kɔːdiəl] .
Ratafia **Cordial** **.**
果酒 亲切 .

拉塔菲亚甜酒。

[teɪk] [θriː] ['gælənz] [ɒv; əv] [mə'læsɪz] ['brændi] , ['nʌtmeg] [θriː] ['aʊnsɪz] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] ; [bruːz]
Take **three** **gallons** **of** **Molasses** **brandy** **,** **nutmegs** **three** **ounces** **and** **a** **half** **;** **bruise**
拿 三 加仑 的 糖蜜 白兰地 , 肉豆蔻 三 盎司 和 一个 一半 ; 挫伤
[ðem; ðəm] ,
them **,**
他们 ,

取三加仑糖蜜白兰地，三盎司半肉豆蔻；将它们捣碎，

[ænd; ənd] [ɪn'fjuːz] [ðem; ðəm] [ɪn] [ðə; ði] ['brændi] ; ['ædɪŋ] ['ambərˌgriːs] , [θriː] [greɪnz] ; ['bɪtə(r)]
and **infuse** **them** **in** **the** **brandy** **;** **adding** **ambergrease** **,** **three** **grains** **;** **bitter**
和 注入 他们 在 这 白兰地 ; 添加 龙涎香 , 三 谷物 ; 苦的
['ɑːməndz] , [wʌn] [paʊnd] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] :
almonds **,** **one** **pound** **and** **a** **half** **:**
杏仁 , 一 磅 和 一个 一半 :

将它们浸泡在白兰地中；加入龙涎香三粒；苦杏仁一磅半：

[mɪks] [ðə; ði] ['ambərˌgriːs] [wɪð] [θriː] [paʊndz] [ɒv; əv] [faɪn] ['lɪzbən] ['ʃʊgə(r)] ,
mix **the** **ambergrease** **with** **three** **pounds** **of** **fine** **Lisbon** **sugar** **,**
混合 这 龙涎香 和 三 磅 的 美好的 里斯本 糖 ,

将龙涎香与三磅优质里斯本白砂糖混合，

[ðen] [ɪn'fjuːz] [ɔːl] [fɔː(r); fə(r)] ['sev(ə)n] [ɔː(r)] [eɪt] [deɪz] , [ænd; ənd] [streɪn] [ˌaɪ 'tiː] [ɒf] [fɔː(r); fə(r)] [juːz] .
then **infuse** **all** **for** **seven** **or** **eight** **days** **,** **and** **strain** **it** **off** **for** **use** **.**
然后 注入 全部 为了 七 或者 八 天 , 和 拉紧 它 离开 为了 使用 .

然后将所有材料浸泡七八天，过滤后即可使用。

['ɒrɪndʒ] ['flaʊə(r)] ['brændi] .
Orange **Flower** **Brandy** **.**
橙子 花 白兰地 .

橙花白兰地。

[teɪk] [ə; eɪ] ['gælən] [ɒv; əv] [frentʃ] ['brændi] , [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] , [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] ,
Take **a** **gallon** **of** **French** **brandy** **,** **two** **pounds** **of** **sugar** **,** **two** **quarts** **of** **water** **,**
拿 一个 加仑 的 法语 白兰地 , 二 磅 的 糖 , 二 夸脱 的 水 ,

取一加仑法国白兰地，两磅糖，两夸脱水，

[ænd; ənd] [hɑːf] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['ɒrɪndʒ] ['flaʊəz] ; [meɪk] [ə; eɪ] ['sɪrəp] [ɒv; əv] [jɔː(r); jə(r)] ['ʃʊgə(r)]
and **half** **a** **pound** **of** **orange** **flowers** **;** **make** **a** **syrup** **of** **your** **sugar**
和 一半 一个 磅 的 橙子 花朵 ; 制作 一个 糖浆 的 你的 糖
[ænd; ənd] ['wɔːtə(r)] ,
and **water** **,**
和 水 ,

再加半磅橙花；用糖和水熬成糖浆，

[pʊt] [ɪn] [jɔː(r); jə(r)] ['ɒrɪndʒ] ['flaʊəz] , [ænd; ənd] [gɪv] [ɔːl] [ə; eɪ] ['dʒent(ə)l] [bɔɪl] ; [ðen] [mɪks] [ɪn] [ðə; ði]
put **in** **your** **orange** **flowers** **,** **and** **give** **all** **a** **gentle** **boil** **;** **then** **mix** **in** **the**
放 在 你的 橙子 花朵 , 和 给 全部 一个 温和的 熬 ; 然后 混合 在 这
['brændi] , -
brandy **,** **99**
白兰地 , -

放入橙花，小火煮沸；然后加入白兰地，99

[ænd; ənd] [pʊt] [ɔːl] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [stəʊn] ['bɒt(ə)l] [kləʊz] [kɔːkt] [ʌp] [fɔː(r); fə(r)] [juːz] .
and **put** **all** **into** **a** **stone** **bottle** **close** **corked** **up** **for** **use** **.**
和 放 全部 进入 一个 石头 瓶子 关闭 软木塞 向上 为了 使用 .

把所有东西都装进一个石瓶里，用软木塞封好备用。

['sɜːfɪt] ['wɔːtə(r)] .
Surfeit **Water** **.**
过量 水 .

水过剩。

[teɪk] [ə; eɪ] [pek] [ɒv; əv] [red] [kɔːn] ['pɔpiːz] , [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['bɒt(ə)l] ,
Take **a** **peck** **of** **red** **corn** **poppies** **,** **put** **them** **in** **a** **large** **bottle** **,**
拿 一个 啄 的 红色的 玉米 罂粟花 , 放 他们 在 一个 大的 瓶子 ,

摘一小篮红色的玉米罂粟，放进一个大瓶子里，

[ænd; ənd] [pʊt] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] [ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['ækwə] , [ə; eɪ] ['nʌtmeg] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] [reɪs] [ɒv; əv]
and **put** **to** **it** **a** **quart** **of** **aqua** **vitæ** **,** **a** **nutmeg** **,** **and** **a** **race** **of**
和 放 到 它 一个 夸脱 的 水 vitæ , 一个 肉豆蔻 , 和 一个 种族 的
['dʒɪndʒə(r)] ,
ginger **,**
姜 ,

然后加入一夸脱生命之水、一个肉豆蔻和一小块生姜。

[slaɪst] , [ə; eɪ] [smɔːl] [stɪk] [ɒv; əv] ['sɪnəmən] , [ə; eɪ] [bleɪd] [ɒv; əv] [meɪs] , [θriː] [ɔː(r)] [fɔː(r)] [fɪgz] ,
sliced **,** **a** **small** **stick** **of** **cinnamon** **,** **a** **blade** **of** **mace** **,** **three** **or** **four** **figs** **,**
切片 , 一个 小的 戳 的 肉桂 , 一个 刀刃 的 锤 , 三 或者 四 无花果 ,

切片，一小段肉桂棒，一片肉豆蔻皮，三四个无花果，

[fɔː(r)] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['reɪzɪnz] [ɒv; əv] [ðə; ði] [sʌn] , [fɔː(r)] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] - , ['kærəweɪ] [ænd; ənd]
four **ounces** **of** **raisins** **of** **the** **sun** **,** **four** **ounces** **of** **anniseeds** **,** **caraways** **and**
四 盎司 的 葡萄干 的 这 太阳 , 四 盎司 的 - , 葛缕子 和
- ,
cardemum **,**
- ,

四盎司阳光葡萄干，四盎司茴香籽、葛缕子和豆蔻，

[mɪkst] [wɪð] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['spæniʃ] ['lɪkərɪʃ] ; [pʊt] [ɔːl] [ðiːz] [ɪn'griːdiənts] ['ɪntuː][ðə; ði]['bɒt(ə)l] ;

mixed	with	two	ounces	of	Spanish	liquorish	;	put	all	these	ingredients	into	the	bottle	;
混合	和	二	盎司	的	西班牙语	甘草	;	放	全部	这些	原料	进入	这	瓶子	;

将两盎司西班牙甘草酒与上述所有原料混合，然后装入瓶中；

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] [waɪt] ['brændi] , [ænd; ənd] [kɔːk] [ˌaɪ 'tiː][ʌp] ;

then	add	two	quarts	of	white	brandy	,	and	cork	it	up	;
然后	添加	二	夸脱	的	白色的	白兰地	,	和	软木	它	向上	;

然后加入两夸脱白兰地，再用软木塞封住瓶口；

[ʃeɪk] [ˌaɪ 'tiː] ['evri] [deɪ] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [wiːk] ; [ðen] [let][ˌaɪ 'tiː][stænd][fɔː(r); fə(r)] [tuː] [mʌnθs] ,

shake	it	every	day	for	a	week	;	then	let	it	stand	for	two	months	,
摇	它	每一个	天	为了	一个	星期	;	然后	让	它	站立	为了	二	几个月	,

每天摇晃一次，持续一周；然后静置两个月。

[baɪ] [wɪtʃ] [taɪm] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] [fɪt] [tuː; tə] [drɪŋk] .

by	which	time	it	will	be	fit	to	drink	.
经过	哪个	时间	它	将要	是	合身	到	喝	.

到那时，它就适合饮用了。

['sɪnəmən] ['wɔːtə(r)] .

Cinnamon	Water	.
肉桂	水	.

肉桂水。

[teɪk] ['sɪnəmən] [bruːzd] , [twelv] ['aʊnsɪz] ; [pruːf] ['spɪrɪt] ['rektɪfaɪd] [θriː] ['gælənz] ; ['wɔːtə(r)][wʌn]

Take	cinnamon	bruised	,	twelve	ounces	;	proof	spirits	rectified	three	gallons	;	water	one
拿	肉桂	瘀伤	,	十二	盎司	;	证明	烈酒	已纠正	三	加仑	;	水	一

['gælən][ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf] ;

gallon	and	a	half	;
加仑	和	一个	一半	;

取12盎司碾碎的肉桂；3加仑精馏酒精；1.5加仑水；

['mæsəreɪt] [ðem; ðəm] ['twenti] - [fɔː(r)] ['aʊəz] , [ðen] [dɪ'stɪl][ænd; ənd] [drɔː] [ɒf] [jɔː(r); jə(r)] ['spɪrɪt] ,

macerate	them	twenty	-	four	hours	,	then	distil	and	draw	off	your	spirits	,
浸泡	他们	二十	-	四	小时	,	然后	蒸馏	和	画	离开	你的	烈酒	,

[ænd; ənd] dulcify100

and	dulcify100
和	dulcify100

将它们浸泡24小时，然后蒸馏并提取酒液，并进行甜化。

[ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ləʊf]['ʃʊgə(r)] , [tuː] [paʊndz] [ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf] , [ænd; ənd] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː] [fʊl] [pruːf] .

it	with	loaf	sugar	,	two	pounds	and	a	half	,	and	make	it	full	proof	.
它	和	面包	糖	,	二	磅	和	一个	一半	,	和	制作	它	满的	证明	.

加入两磅半的方糖，做成完全发酵的酒。

['nʌtmeg] ['wɔːtə(r)] .

Nutmeg	Water	.
肉豆蔻	水	.

肉豆蔻水。

[teɪk] ['nʌtmeg] [bruːzd] , [twelv] ['aʊnsɪz] ; [pruːf] ['spɪrɪt] [θriː] ['gælənz] , ['wɔːtə(r)][wʌn]['gælən]

Take	nutmegs	bruised	,	twelve	ounces	;	proof	spirits	three	gallons	,	water	one	gallon
拿	肉豆蔻	瘀伤	,	十二	盎司	;	证明	烈酒	三	加仑	,	水	一	加仑

[ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf] ;

and	a	half	;
和	一个	一半	;

取十二盎司捣碎的肉豆蔻；三加仑烈酒，一加仑半水；

[ɪn'fjuːz] , [dɪ'stɪl] , [ænd; ənd]['dʌlsɪˌfaɪ] [wɪð] [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][fɔː(r); fə(r)][juːz] .

infuse	,	distil	,	and	dulcify	with	two	pounds	of	sugar	for	use	.
注入	,	蒸馏	,	和	甜化	和	二	磅	的	糖	为了	使用	.

浸泡、蒸馏，并加入两磅糖进行甜化处理即可使用。

[mɪnt]['wɔːtə(r)] .
Mint **Water** **.**
薄荷 水 .

薄荷水。

[teɪk] [mɪnt] [tuː] ['hændfulz] , [pruːf] ['spɪrɪt] [tuː] ['gælənz][ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf] ; [dɪ'stɪl][ænd; ənd]['dʌlsɪˌfaɪ]
Take **mint** **two** **handfuls** **,** **proof** **spirits** **two** **gallons** **and** **a** **half** **;** **distil** **and** **dulcify**
拿 薄荷 二 一把 , 证明 烈酒 二 加仑 和 一个 一半 ; 蒸馏 和 甜化
[wɪð] ['ʃʊgə(r)] ,
with **sugar** **,**
和 糖 ,

取两把薄荷叶，两加仑半烈酒；蒸馏后加糖调味。

[wʌn] [paʊnd] [ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf][fɔː(r); fə(r)][juːz] .
one **pound** **and** **a** **half** **for** **use** **.**
一 磅 和 一个 一半 为了 使用 .

一磅半用于使用。

['lemən] ['wɔːtə(r)] .
Lemon **Water** **.**
柠檬 水 .

柠檬水。

[teɪk] [twelv] [lɑːdʒ] ['leməns] , [slaɪst] [θɪn] , [ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː] [tuː] [paɪnts][ɒv; əv] [waɪt]
Take **twelve** **large** **lemons** **,** **sliced** **thin** **,** **and** **put** **them** **into** **two** **pints** **of** **white**
拿 十二 大的 柠檬 , 切片 薄的 , 和 放 他们 进入 二 品脱 的 白色的
[waɪn] ,
wine **,**
葡萄酒 ,

取十二个大柠檬，切成薄片，放入两品脱白葡萄酒中。

[wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['sɪnəmən] , [ænd; ənd][ə; eɪ]['hændfʊl][ɒv; əv][rəʊz] - [liːvz] ; [ðə; ði] [seɪm] ['kwɒntəti]
with **a** **little** **cinnamon** **,** **and** **a** **handful** **of** **rose** **-** **leaves** **;** **the** **same** **quantity**
和 一个 小的 肉桂 , 和 一个 少数 的 玫瑰 - 树叶 ; 这 相同的 数量
[ɒv; əv] ['bɜːrɪdʒ] ,
of **burrage** **,**
的 苋菜 ,

加少许肉桂粉和一把玫瑰叶；等量的苋菜根，

[ænd; ənd][ə; eɪ] [dræm] [ɒv; əv] ['jeləʊ] ['sændəz] : [stiːp] [ɔːl] [ðɪs] [tə'geðə(r)] [twelv] ['aʊəz] ;
and **a** **drachm** **of** **yellow** **sanders** **:** **steep** **all** **this** **together** **twelve** **hours** **;**
和 一个 德拉克马 的 黄色的 砂光机 : 陡 全部 这 一起 十二 小时 ;

再加一德拉克马黄檀木：将所有这些浸泡十二小时；

[mɪks][ɪn][ə; eɪ][paɪnt][ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] , [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ,
mix **in** **a** **pint** **and** **a** **half** **of** **water** **,** **two** **pounds** **of** **sugar** **,**
混合 在 一个 品脱 和 一个 一半 的 水 , 二 磅 的 糖 ,

加入一品脱半水和两磅糖，

[ænd; ənd] [tuː] [paɪnts][mɔː(r)][waɪn] , [ðen] [dɪ'stɪl][ˌaɪ 'tiː][fɔː(r); fə(r)][juːz] .
and **two** **pints** **more** **wine** **,** **then** **distil** **it** **for** **use** **.**
和 二 品脱 更多的 葡萄酒 , 然后 蒸馏 它 为了 使用 .

再加两品脱葡萄酒，然后蒸馏使用。

['faɪnɪs] .
FINIS **.**
结束 .

结束。

[-] [nəʊts] :
Transcriber's **Notes** **:**
转录员的 笔记 :

转录者注释：

['mɪsɪŋ] [ɔː(r)] [əb'skjuəd] [ˌpʌŋktʃu'eɪʃn] [wɒz; wəz]['saɪləntli] [kə'rektɪd] .

Missing	**or**	**obscured**	**punctuation**	**was**	**silently**	**corrected**	**.**
丢失的	或者	模糊不清	标点	曾是	默默	已更正	.

缺失或模糊的标点符号被默默地纠正了。

[ˌtaɪpə'græfɪk(ə)l] ['erə(r)z][wɜː(r); wə(r)]['saɪləntli] [kə'rektɪd] .

Typographical	**errors**	**were**	**silently**	**corrected**	**.**
印刷	错误	是	默默	已更正	.

排版错误被悄悄地改正了。

[ˌɪnkən'sɪstənt] ['spelɪŋ] [ænd; ənd] [ˌhaɪfə'neɪʃn] [wɜː(r); wə(r)] [meɪd] [kən'sɪstənt] ['əʊnli] [wen] [ə; eɪ]

Inconsistent	**spelling**	**and**	**hyphenation**	**were**	**made**	**consistent**	**only**	**when**	**a**
不一致	拼写	和	连字符	是	制成	持续的	仅有的	什么时候	一个

[prɪ'dɒmɪnənt] [fɔːm] [wɒz; wəz] [faʊnd] [ɪn] [ðɪs] [bʊk] .

predominant	**form**	**was**	**found**	**in**	**this**	**book**	**.**
主要的	形式	曾是	成立	在	这	书	.

本书中仅当找到一种主要形式时，才统一采用不一致的拼写和连字符。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神